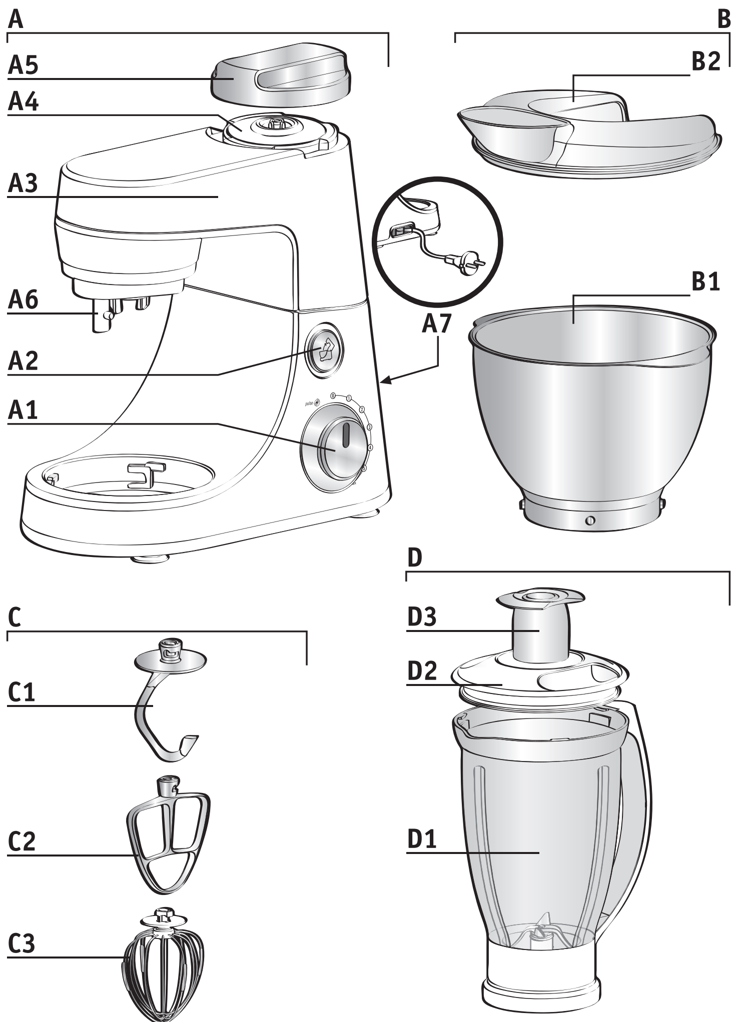
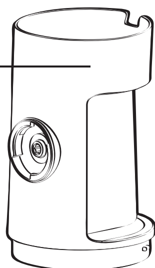
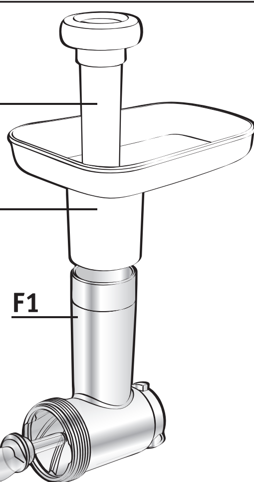
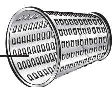


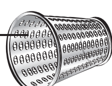
EN
NL
ES
TR
DA
NO
SV
FI
PL
ET
LT
LV
BG
BS
CS
HU
HR
RO
SK
SL
SR

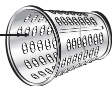

A
A5
A4
A3
A6
A2
A1
A7
B
B2
B1
C
C1
C2
C3
D
D3
D2
D1

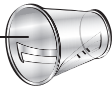

E

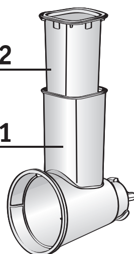

F
F7
F8
F5
F1
F4
F3
F2
F6

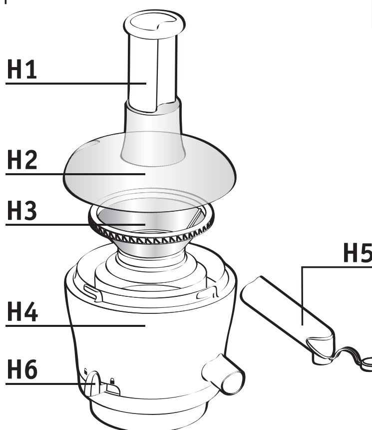

G
G6

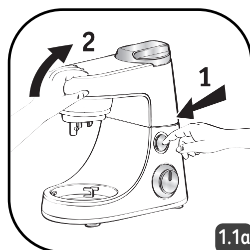

G5


G4

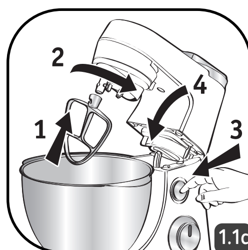

G3


G2
G1

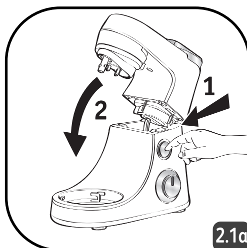

H
H1
H2
H3
H5
H4
H6

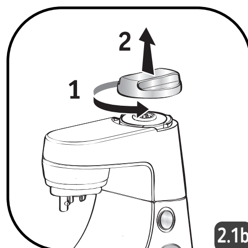

2
1
1.1a


1
2
1.1b


2
4
1
3
1.1c


1.1d

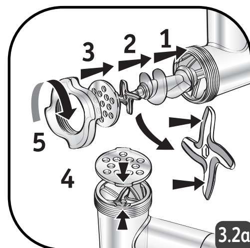

1
2
2.1a

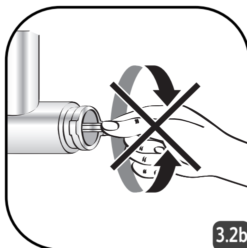

2
1
2.1b

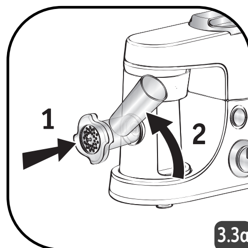

3
4
1
2
2.1c

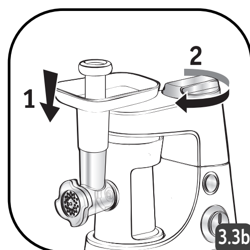

2
1
3.1a

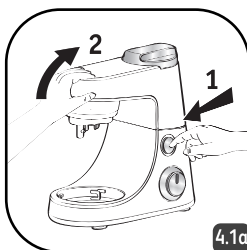

4
3
1
2
3.1b

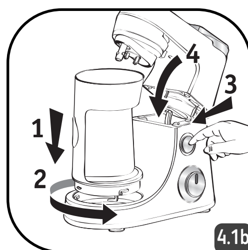

3
2
1
5
4
3.2a

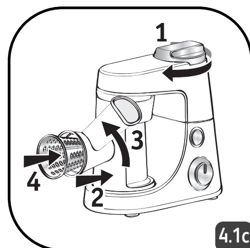

3.2b

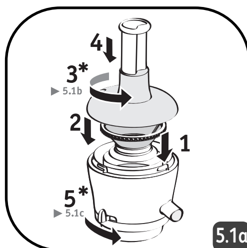

1
2
3.3a


1
2
3.3b


2
1
4.1a

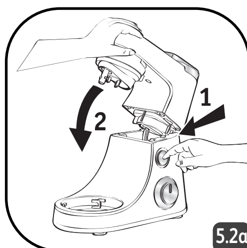

4
3
1
2
4.1b

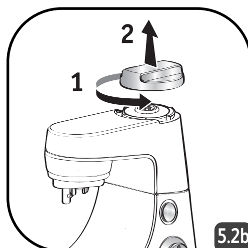

1
3
4
2
4.1c


4
3*
▶ 5.1b
2
1
5*
▶ 5.1c
5.1a


3*
5.1b

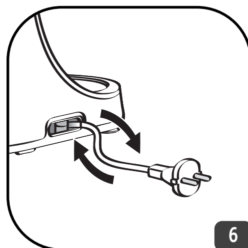

5*
5.1c


1
2
5.2a


2
1
5.2b


3
1
2
5.2c


5.2d


6

EN

Thank you for choosing this appliance, which is intended exclusively for the preparation of food and is for indoor, domestic use only.

DESCRIPTION

A - Motor unit
- **A1** Electronic speed selector
- **A2** Multi-function head release button **(A3)**
- **A3** Multi-function head
- **A4** High speed outlet (blender jug / juice extractor / grinder)
- **A5** Safety cover
- **A6** Mixer accessories outlet (kneader, balloon whisk, mixer)
- **A7** Power cord storage

B - Bowl assembly
- **B1** Stainless steel bowl
- **B2** Lid

C - Mixer accessories
- **C1** Kneader
- **C2** Mixer
- **C3** Balloon whisk

D - Blender jug (depending on model)
- **D1** Jug
- **D2** Lid
- **D3** Measuring cup

E - Attachment holder (depending on model)

F - Mincer head (depending on model)
- **F1** Metal body
- **F2** Feed screw
- **F3** Blade
- **F4** Large-hole screen
- **F5** Small-hole screen
- **F6** Nut
- **F7** Pusher
- **F8** Tray

G - Vegetable slicer (depending on model)
- **G1** Drum body
- **G2** Pusher
- **G3** Slicer drum
- **G4** Coarse grater drum
- **G5** Fine grater drum
- **G6** Potato shredder drum

H - Juice extractor (depending on model)
- **H1** Pusher
- **H2** Lid
- **H3** Rotary filter
- **H4** Juice collector
- **H5** Pouring spout
- **H6** Locking lever

BEFORE FIRST USE

- Before using for the first time, wash all accessory parts in soapy water (except for the attachment (E): see § Cleaning) Rinse and dry.
- Place the appliance on a flat, clean and dry surface. Make sure that the selector button (A1) is in "0" position and plug in your appliance.
- You have several options for starting your appliance:
  - **Intermittent operation (pulse):** Turn the selector button (A1) to the "pulse" position. Using a succession of pulses can give you better control when preparing certain foods.
  - **Continuous operation:** Turn the selector button (A1) to the desired position from "1" to "max" depending on the food you are preparing. You can change it as required during preparation.
- **To stop the appliance, turn the button (A1) to "0".**
  Important: The appliance will start only if the cover (A5) and the head (A3) are locked. The appliance will stop immediately if you unlock the cover (A5) and/or the head (A3) during operation. Lock the cover and/or the head, turn the control button (A1) to the "0" position, and then start the appliance normally by selecting the desired speed.
  Your appliance comes with a microprocessor that controls and analyses the operating power. **If the load becomes too high, your appliance will stop automatically**. To restart your appliance, turn the rotary button (A1) to the "0" position and remove some of your ingredients. Allow your appliance to cool down for a few minutes. You can then select the desired speed to complete your preparation.

The paragraph numbering corresponds to the numbers in the diagrams.

1 - MIXING / KNEADING / BEATING / EMULSIFYING / WHISKING

You can prepare up to 1.8 kg light dough and heavy dough made with up to 500 g flour using the stainless bowl (B1) and its lid (B2) depending on the food.

ACCESSORIES USED:
- Stainless steel bowl (B1).
- Lid (B2).
- Kneader (C1) or mixer (C2) or balloon whisk (C3).

1.1 - ASSEMBLING THE ACCESSORIES
- Press the button (A2) to release the multi-function head (A3) and raise it until it locks in place.
- Lock the stainless steel bowl (B1) (clockwise) on the appliance and put in the ingredients.
- Insert the desired accessory (C1, C2 or C3) on the outlet (A6), push and rotate it anti-clockwise a quarter turn to lock the accessory in its housing.
- Place the multi-function head (A3) to the horizontal position: press the button (A2) and manually lower the multi-function head (A3) until it locks (the button (A2) returns to its initial position).
- Slide the lid (B2) over the stainless steel bowl (B1).
  Note: It is not essential to use the lid but it prevents splashing.
- Make sure that the cover (A5) is locked correctly (clockwise) on the high-speed outlet (A4).

1.2 - USAGE
Start by turning the selector button (A1) to the desired position according to the recipe.
- The appliance starts running immediately.
  You can add food through the hole in the lid (B2) during preparation.
- To stop the appliance, turn the button (A1) to "0".

Tips:
- **Kneading**
  - Use the kneader accessory (C1) **at speed "1"**. You can knead up to 500 g of flour (e.g. white bread, grain bread, short crust pastry, etc.).
  - Maximum time of use: 13 minutes.
- **Mixing**
  - Use the mixer (C2) **at speed "1" to "max"**.
  - You can mix up to 1.8 kg of light dough (light cake mixture, sponge cake, biscuit or cookie dough).
  - Maximum time of use: 13 minutes.
  - **Never use the mixer (C2) to knead heavy dough.**
- **Beating / emulsifying / whisking**
  - Use the balloon whisk (C3) **at speed "1" to "max"**.
  - You can prepare: mayonnaise, aïoli, sauces, whisked egg whites (up to 8 egg whites), whipped cream (up to 500 ml), meringues etc.
  - Maximum time of use: 10 minutes.
  - **Never use the balloon whisk (C3) to knead heavy dough or mix light dough.**

1.3 - DISMANTLING THE ACCESSORIES
- Wait for the appliance to come to a complete stop.
- Remove the lid (B2).
- Using the button (A2), release the multi-function head (A3) and raise it to the upper position.
- Release the accessory (C1), (C2) or (C3) from the multi-function head by pushing the accessory into the head and rotating it clockwise a quarter turn.
- Remove the stainless steel bowl.

2 - BLENDING / MIXING (DEPENDING ON MODEL)

Depending on the nature of the food, you can use the blender (D) to prepare up to 1.5 L of thick mixtures and 1.25 L of liquid mixtures.

ACCESSORIES USED:
- Blender jug (D).

2.1 - ASSEMBLING THE ACCESSORIES

- Place the multi-function head (A3) in the horizontal position: press the button (A2) and manually lower the multi-function head (A3) until it locks (the button (A2) returns to its initial position).
- Unlock the safety cover (A5) from the high-speed outlet (A4) by rotating it anti-clockwise and then remove it.
- Make sure that the appliance is switched off before locking the blender (D).
- Lock the blender jug (D) on the outlet (A4) by rotating it clockwise.
- Place the food in the blender jug, and lock the lid (D2) fitted with the measuring cap (D3), by rotating it anti-clockwise.

2.2 - USAGE

- Start by turning the selector button (A1) to the desired position (from speed 4 to Max or pulse) according to the recipe.
  Use the "Pulse" position for better mixing control and for a better blending of your preparation.
  You can add food through the hole in the measuring cap (D3) during preparation.
- To stop the appliance, turn the button (A1) to "0".
  - Maximum time of use: 3 minutes.

Tips:
You can prepare:
- Finely blended soups, cream soups, stewed fruit, milkshakes and cocktails.
- Liquid batter (pancake, fritters, Yorkshire pudding, waffles, clafoutis and custard flans). If ingredients stick to the sides of the bowl when mixing, stop the appliance and wait until the blades have stopped completely. Remove the blender and push the food down onto the blades using a spatula, and put your blender back on the appliance to continue processing.

- Never fill the blender jug with boiling liquid.
- Never run the blender jug empty.
- Always use the blender jug with its lid.
- Never remove the lid before the blades have stopped completely.
- Always pour liquid ingredients into the blender jug first before adding solid ingredients.

2.3 - DISMANTLING THE ACCESSORY

- Wait for the appliance to come to a complete stop before removing the blender by unlocking it in the anti-clockwise direction and put back the cover (A5) by locking it on the outlet (A4) (clockwise).

3 - MINCING (DEPENDING ON MODEL)

ACCESSORIES USED:
- Attachment holder (E).
- Assembled mincer head (F).

3.1 - FITTING THE MINCER ATTACHMENT

- Press the button (A2) to release the multi-function head (A3) and raise it until it locks in place.
- Place the attachment (E) and lock it in the anti-clockwise direction such that the outlet is in alignment with the appliance.
- Place the multi-function head (A3) in the horizontal position by pressing the button (A2) once again.

3.2 - ASSEMBLING THE MINCER HEAD

- Hold the body (F1) by the feed tube, with the wider opening uppermost.
- Insert the feed screw (F2) (long shaft first) into the body (F1).
- Fit the blade (F3) onto the short shaft protruding from the feed screw (F2) with the cutting edges facing outwards.
- Fit the chosen screen (F4 or F5) on the blade (F3), aligning the two lugs with the two notches in the body (F1).
- Screw the nut (F6) home on the body (F1) in the clockwise direction, without locking it.

- Check the assembly. The shaft should have no play, neither should it be able to turn on its own. Otherwise, repeat the assembly procedure.

3.3 - FITTING THE MINCER HEAD ON THE APPLIANCE

- Facing the attachment outlet (E), insert the assembled mincer head (F) inclined to the right, aligning the two bayonets in the mincer head with the two notches in the attachment. Push the mincer head home into the attachment and turn the mincer head anti-clockwise until it latches with the feed tube in the vertical position.
- Place the removable tray (F8) on the feed tube.

3.4 - USAGE, TIPS AND DISMANTLING

- Make sure that the safety cover (A5) is locked correctly (clockwise) on the high-speed outlet (A4).
- Place a container to collect the preparation in front of the appliance.
- Run the appliance by turning the selector (A1) **to speed "3" or "4"**.
- Push the meat, piece by piece, down the feed tube, using the pusher (F7). **Never push the ingredients down the feed tube with your fingers or any other utensil**.
  - You can chop up to 3 kg of meat (gristle, bone and sinew removed).
  - Maximum time of use: 10 minutes.
- Leave your appliance to cool down completely before using again.
- To stop the appliance, turn the selector to "0" speed and wait for the appliance to come to a complete stop.
- Unlock the mincer head in the reverse order of the assembly.

Tips:

- Prepare all of the foodstuffs to be minced (for meat, remove the bones, gristle and tendons and cut it into pieces of approximately 2 x 2 cm).
- Make sure that frozen meat is thoroughly thawed.
- At the end of the operation, you can feed a few small pieces of bread into the feed tube to clear any meat remaining in the machine.

4 - GRATING / SLICING (DEPENDING ON MODEL)

ACCESSORIES USED:

- Attachment holder (E).
- Assembled vegetable slicer (G).
- Drums (depending on model).

4.1 - ASSEMBLING THE ACCESSORIES

- Press the button (A2) to release the multi-function head (A3) and raise it until it locks in place.
- Place the attachment (E) and lock it in the anti-clockwise direction such that the outlet is in alignment with the appliance.
- Place the multi-function head (A3) in the horizontal position by pressing the button (A2) once again.
- Make sure that the safety cover (A5) is locked correctly (clockwise) on the high-speed outlet (A4).
- Facing the attachment (E) outlet, insert the drum body (G1) inclined to the right, aligning the two bayonets in the drum body with the two notches in the attachment. Push the drum body home and turn the drum body anti-clockwise until it latches with the feed tube in the vertical position.
- Insert the chosen drum into the body, and make sure that it is fully engaged in the body.

4.2 - USAGE AND TIPS

- Place a container to collect the preparation in front of the appliance.
- Run the appliance by turning the selector (A1) to speed "3" to slice and to speed "4" to grate.
- Place the food in the feed tube on the body and press down with the pusher (G2). **Never push the ingredients with your fingers or any other utensil.**
  - You can prepare up to 2 kg of food.
  - Maximum time of use: 10 minutes.
- To stop the appliance, turn the selector to "0" speed and wait for the appliance to come to a complete stop.
- Unlock the drum body in the reverse order of the assembly.

• Use the drums to:
- Grate coarsely (G4) / grate finely (G5): carrots, celery, potatoes, cheese, etc.
- Slice thickly (G3): potatoes, carrots, cucumbers, apples, beetroot, etc.
- Potato Shredder (G6), parmesan, etc.

5 - EXTRACTING JUICE FROM FRUITS AND VEGETABLES (DEPENDING ON MODEL)

ACCESSORIES USED:
- Assembled juice extractor (H).

5.1 - ASSEMBLING THE JUICE EXTRACTOR

- Place the filter (H3) in the middle of the juice collector (H4).
- Lock the lid: turn it anti-clockwise and lock the lid (H2) on the juice collector (H4) (closed padlock position).
- General locking: push the locking lever (H6) to closed padlock position.

5.2 - FITTING THE JUICE EXTRACTOR ON THE APPLIANCE

- Place the multi-function head (A3) in the horizontal position: Press the button (A2) and manually lower the multi-function head (A3) until it locks (the button (A2) returns to its initial position).
- Unlock and remove the cover (A5) from the outlet (A4) by turning it anti-clockwise.
- Make sure that the appliance is switched off before locking the juice extractor (H).
- Lock the assembled juice extractor on the outlet (A4) by turning it clockwise, so as to have the outlet for the pouring spout aligned with the appliance.
- Fit the pouring spout (H5) on the collector (H4).
- Check that the pouring spout (H5) is fully open.

5.3 - USAGE AND TIPS

- Place a large glass under the pouring spout (H5).
- Run the appliance by turning the selector (A1) to speed "3".
- Cut the fruits and/or vegetables into pieces.
- Insert them down the feed tube in the lid (H2) push them slowly using the pusher (H1). **Never push the ingredients with your fingers or any other utensil.**
- Do not process 500 g of food more than 5 times continuously, without allowing your appliance to cool down completely.
  - Maximum time of use: 10 minutes.
- For best results, clean the filter after every 300 g of ingredients.
- **Important:** When the pulp collector is full, stop the appliance and empty the collector.
- To stop the appliance, turn the selector to "0" speed and wait for the appliance to come to a complete stop.
- **Wait until the rotary filter comes to a complete stop before removing the assembly from the appliance.**
- To remove the juice extractor, unlock it by turning it anti-clockwise.
- Place the locking lever (H6) in the open padlock position. Open the lid (open padlock position). You can then remove the filter (H3) to clean it and empty the collector (H4).

Tips:
- You can make juice from: carrots, tomatoes, apples, grapes, raspberries, etc.
- Peel fruits with thick skins. Remove stones and the core of pineapples.
- It is not possible to extract juice from certain fruits and vegetables: bananas, avocado pears, blackberries, some varieties of apples, etc.
- You can prepare juices with different fruits and vegetables without having to clean the juice extractor every time. The flavours will not be mixed. Just run the extractor with a little water to rinse it between two different juices.
- Drink the juices immediately after preparation, and add lemon juice to keep them in the fridge for a few hours.

6 - ADJUSTING THE CORD LENGTH

For more comfortable use or for storage, you can reduce the cord length by pushing it inside the motor unit (A) via the opening on the rear (A7).

7 - FINELY CHOPPING SMALL QUANTITIES (DEPENDING MODEL)

ACCESSORY USED:
- Assembled grinder.

You can use the grinder to:
- Chop in a few seconds by pulsing: dried figs, dried apricots, etc.
  Quantity/max time: 100g / 5s
  This grinder is not designed for hard products like coffee beans or hard spices.

CLEANING

- Unplug the appliance.
- Do not immerse the motor unit (A) or the attachment (E) in water or under running water. Wipe them with a dry or slightly damp cloth.
- For easier cleaning, rinse the accessories quickly after use. Dismantle the mincer head assembly fully. **Handle the blades with care to prevent injury.**
- Wash, rinse and dry the accessories: they are dishwasher-safe, except for all the metal components in the mincer head: body (F1), feed screw (F2), blade (F3), screens (F4 and F5), nut (F6).
- The screens (F4) and (F5) as well as the blade (F3) must remain greased. Coat them with cooking oil.

Tips:
- In the event any of your accessories are coloured by food (carrots, oranges, etc.), rub with a cloth soaked in cooking oil and then clean them as usual.
- Blender jug (D): Pour some hot water containing a few drops of washing up liquid into the blender. Close the lid. Place it on the appliance and pulse a few times. After removing it, rinse the bowl in running water and allow to dry (bowl upside down).

STORAGE

Do not store your appliance in a humid environment.

WHAT TO DO IF YOUR APPLIANCE DOES NOT WORK

If your appliance does not work, check:
- That it is plugged in correctly.
- That the accessories are correctly locked.
- The position of the electronic speed selector (A1): Put it back to the “0” position, then select the desired speed again.

Your appliance comes with a microprocessor that controls and analyses the operating power. If the load becomes too high, your appliance will stop automatically. To restart your appliance, turn the rotary button (A1) to the "0" position and remove some of your ingredients. Allow your appliance to cool down for a few minutes. You can then select the desired speed to complete your preparation.

Your appliance still does not work? Contact an authorised service centre (see the list in the service booklet).

DISPOSAL OF PACKAGING AND THE APPLIANCE



The packaging is comprised exclusively of materials that present no danger for the environment and which may therefore be disposed of in accordance with the recycling measures in force in your area. For disposing of the appliance itself, please contact the appropriate service of your local authority.

ACCESSORIES

You can customise your appliance and obtain the following accessories from your usual retailer or an authorised service centre:

- Stainless steel bowl
- Stainless steel bowl lid
- Kneader
- Mixer
- Balloon whisk
- Blender jug
- Juice extractor
- Grinder
- Mincer head
- Attachment holder
- Vegetable slicer:
  - Slicer
  - Coarse grating
  - Fine grating
  - Potato shredder
- Kit pasta
- Coulis attachment
- Pasta rolling mill

Caution: This booklet contains instructions for additional accessories. Please keep safe for future reference. Please contact Tefal Customer Relations for further information on how to purchase accessories.

RECIPES

CHANTILLY CREAM

Ingredients (for 6-8 people): 25 ml very cold liquid crème fraîche - 50 g icing sugar.*
Put the crème fraîche and the icing sugar in the stainless steel bowl fitted with the kneader and the lid. Run the appliance on speed 4 for 2 minutes, then on maximum speed for 3 minutes and 30 seconds.
* Liquid creme fraiche is not available in all countries.

MAYONNAISE

Ingredients: 1 egg yolk - 1 tablespoon mild mustard - 1 teaspoon white wine vinegar
- 250 ml olive or sunflower oil (or half and half of each) - salt and pepper.
Put the egg yolk, mustard, vinegar, salt and pepper in the stainless steel bowl fi tted with the multiblade whisk and the lid. Select speed 1. Run the whisk and begin to add the oil in a thin trickle. After 10 seconds, increase to maximum speed. Once the oil is incorporated into the mixture, run the whisk for a further 30 seconds.
Tip: Add a finely chopped clove of garlic, if suitable for your recipe. For best results, all the ingredients should be at room temperature.
Note : Store in the refrigerator and consume within 24 hours.

WHITE BREAD

Ingredients (for one round loaf of 800 g): 500 g white bread flour - 300 ml lukewarm water - 10 g dried baker's yeast - 10 g salt.
Put the flour, salt and dried yeast into the stainless steel bowl. Fit the kneader and the lid and run for a few seconds on speed 1. Add the lukewarm water through the opening in the lid. Knead for 8 minutes on speed 1.. Allow the dough to rest at room temperature for around half an hour. Then work the dough by hand into a ball. Place the ball of dough on a buttered, floured baking sheet. Allow to rise for a second time at room temperature for about an hour. Preheat the oven to 240 °C. Make cuts on the top of the loaf with a sharp blade, and brush with lukewarm water. Put a small container full of water into the oven: This helps the bread to form a golden crust. Bake for 40 minutes at 240 °C.
Tip: Baker's yeast should never come into direct contact with either sugar or salt which prevent the yeast from acting.

SHORTCRUST PASTRY

Ingredients (for a tart base of 350 g): 200 g plain flour - 100 g butter - 50 ml water - one pinch of salt.
Put the flour, butter and salt into the stainless steel bowl. Fit the kneader and the lid and run for a few seconds on speed 1. Add the cold water while the appliance is running. Allow the appliance to run until the pastry forms a ball. Allow the pastry to chill in the referigerator, covered with cling film, for at least an hour before rolling out and cooking.

BRIOCHE

Ingredients (for 6 people): 250 g white bread flour - 5 g salt - 25 g sugar - 100 g butter (left to soften at room temperature 1 hour before using) - 2 whole eggs and 1 egg yolk - 3 tablespoons lukewarm milk - 2 tablespoons of lukewarm water - 5 g dried yeast (type which does not need dissolving in liquid first).

Put the flour into the stainless steel bowl, and create two hollows: put the salt and the sugar in one, and the yeast, lukewarm milk and water in the other. The salt and yeast should not be added together because the yeast reacts badly to contact with salt. Add the eggs and egg yolk, and fit the kneader and lid. Select speed 1 and knead for 15 seconds, then on speed 2 for 2 minutes 45 seconds. Without stopping the appliance, incorporate the butter within 1 minute, which should not be too soft (leave it at room temperature for half an hour before using). Continue kneading for 5 minutes on speed 2, then 5 minutes on speed 3. Cover the dough and leave it to rise for 2 hours at room temperature, then work the dough vigorously by hand by slapping it against the sides of the bowl. Cover the dough and leave to rise for a further 2 hours in the refrigerator. Work the dough by hand again by slapping it against the sides of the bowl. Then cover with cling film and leave the dough to rise overnight in the refrigerator. The next day, butter and flour a brioche tin. Shape the dough into a ball. Place it into the tin and leave to rise in a warm place until the dough has filled the tin (takes 2-3 hours). Put it into the oven at 180 °C and leave to cook for 25 minutes.

Tip: Add chocolate chips or glacé fruit.

SAVOURY SAVOURY SUN-DRIED TOMATO, FETA AND OLIVE LOAF

Ingredients (for 6 people): 200 g plain flour - 4 eggs – 11g baking powder - 100 ml milk – 50 ml olive oil - 12 sun-dried tomatoes - 200 g feta cheese - 15 pitted green olives - a touch of curry powder (optional) - salt and pepper.

Preheat the oven to 180 °C. Butter and flour a loaf tin. In the stainless steel bowl fitted with the mixer and the lid, mix together the flour, eggs and baking powder, starting on speed 1 then increasing to speed 3. Add the olive oil and the milk and mix for one and a half minutes. Reduce to speed 1 and add the dried tomatoes (cut into pieces), cubed feta, green olives (cut into pieces) and curry powder. Season. Pour the mixture into the tin and put into the oven for 30 to 40 minutes, depending on the oven. Pierce with a knife to check that the loaf is cooked.

Tip: Replace the feta with mozzarella and add a few chopped basil leaves.

MOIST RICH CHOCOLATE CAKE

Ingredients (for 8 people): 200 g good quality plain chocolate - 150 g caster sugar - 125 g plain flour - 125 g softened butter - 4 eggs – 200 ml liquid cream (whipping cream) - 100 g ground almonds - 1 sachet vanilla sugar or 1 teaspoon vanilla extract (optional) - 11g baking powder - 1 pinch of salt - 24 cm loose bottom non-stick cake tin.

Preheat the oven to 180 °C. In a bain marie or in the microwave oven, melt the chocolate cut into pieces with 3 tablespoons of water. While stirring, add a tablespoon of the butter to give a smooth chocolate mixture. Allow to cool. Separate the egg yolks from the whites. Set the egg whites aside. Put the egg yolks, melted chocolate, cream, sugar, vanilla sugar, ground almonds and the rest of the butter in the stainless steel bowl fitted with the mixer and the lid. Run on speed 1 for 20 seconds to mix. Increase to speed 2 and incorporate the flour mixed with baking powder through the opening in the lid. Allow the appliance to run for around 2 minutes until a smooth dough is obtained. Set aside in a large bowl. Put the egg whites and the pinch of salt in the cleaned stainless steel bowl fitted with the balloon whisk. Whisk the whites on speed 5 for 1 minute and 45 seconds, then on maximum speed for 30 seconds. Using a spatula, carefully incorporate the beaten egg whites into the chocolate mixture. Pour into a buttered, floured cake tin. Cook in the oven at 180 °C for 25 minutes.

Tip: This cake is delicious served with crème anglaise or scoops of vanilla ice cream.

For more recipe ideas, please visit www.moulinex.com

Wij danken u voor uw keuze van dit apparaat dat uitsluitend bestemd is voor de bereiding van voedsel, voor huishoudelijk gebruik.

NL

BESCHRIJVING

A - Motorblok
- **A1** Elektronische snelheidskeuzeschakelaar
- **A2** Ontgrendelknop van de multifunctionele arm **(A3)**
- **A3** Multifunctionele arm
- **A4** Aansluiting voor hoge snelheid (blender/sapcentrifuge/maler)
- **A5** Veiligheidskap
- **A6** Aansluiting voor mixeraccessoires (kneedhaak, garde, klopper)
- **A7** Snoerhaspel

B - Assemblage van de mengkom
- **B1** Roestvrijstalen mengkom
- **B2** Anti-spatdeksel

C - Mixeraccessoires
- **C1** Kneedhaak
- **C2** Klopper
- **C3** Garde

D - Mengbeker (afhankelijk van het model)
- **D1** Kan
- **D2** Deksel
- **D3** Maatdop

E - Hulpstuk voor het gebruik van diverse accessoires (afhankelijk van het model)

F - Kop gehaktmolen (afhankelijk van het model)
- **F1** Metalen behuizing
- **F2** Aanvoerschroef
- **F3** Mes
- **F4** Schijf met grote gaten
- **F5** Schijf met kleine gaten
- **F6** Moer
- **F7** Stamper
- **F8** Verwijderbaar blad

G - Groentemolen (afhankelijk van het model)
- **G1** Trommelbehuizing
- **G2** Stamper
- **G3** Accessoire voor plakken snijden
- **G4** Accessoire voor grof raspen
- **G5** Accessoire voor fijn raspen
- **G6** Accessoire voor reibekuchen (aardappelpannekoeken/soort rösti)

H - Sapcentrifuge (afhankelijk van het model)
- **H1** Stamper
- **H2** Deksel
- **H3** Roterende filter
- **H4** Sapreservoir
- **H5** Schenktuit
- **H6** Vergrendeling

VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK

- Was voor het eerste gebruik alle accessoires in water met afwasmiddel (behalve onderdeel (E): zie § Reinigen.) Afspoelen en afdrogen.
- Zet het apparaat op een vlakke, schone en droge ondergrond. Zorg ervoor dat de snelheidskeuzeschakelaar (A1) op "0" staat en steek de stekker in het stopcontact.
- Het apparaat kan op verschillende manieren worden opgestart:
  - **Onderbroken werking (impulsen):** zet de snelheidskeuzeschakelaar (A1) op "pulse". Door het gebruik van achtereenvolgende impulsen hebt u een betere controle bij het bereiden van bepaalde gerechten.
  - **Continuwerking:** zet de snelheidskeuzeschakelaar (A1) op de gewenste stand, van "1" tot "max.", afhankelijk van de voeding die u bereidt. U kunt de stand van de snelheidskeuzeschakelaar tijdens de bereiding naar wens wijzigen.
- Zet de schakelaar (A1) op "0" om het apparaat stop te zetten.
  Belangrijk: Het apparaat start alleen als de kap (A5) en de arm (A3) zijn vergrendeld. Het apparaat stopt onmiddellijk als u tijdens het gebruik de kap (A5) en/of de arm (A3) ontgrendelt. Vergrendel de kap en/of de arm, zet de snelheidskeuzeschakelaar (A1) op "0", en start het apparaat daarna op de gebruikelijke manier door de gewenste snelheid in te stellen.
  Het apparaat bevat een microprocessor die de werking ervan regelt en analyseert. **Als het apparaat te zwaar wordt beladen, zal het automatisch worden stopgezet**. Om het apparaat opnieuw te starten, zet u de schakelaar (A1) op "0" en verwijdert u een gedeelte van de ingrediënten. Laat het apparaat enkele minuten afkoelen. Daarna kunt u de gewenste snelheid selecteren om de bereiding te voltooien.

De paragraafnummers komen overeen met de nummers in de diagrammen.

1 - MENGEN / KNEDEN / KLOPPEN / EMULGEREN / KLUTSEN

U kunt max. 1,8 kg licht deeg bereiden met de roestvrijstalen mengkom (B1) en het deksel (B2), afhankelijk van de voeding.

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:
- Roestvrijstalen mengkom (B1).
- Deksel (B2).
- Deeghaak (C1) of klopper (C2) of garde (C3).

1.1 - MONTEREN VAN DE ACCESSOIRES
- Druk op de ontgrendelknop (A2) om de multifunctionele arm (A3) te ontgrendelen en til de arm op totdat hij vastklikt.
- Plaats de roestvrijstalen mengkom (B1) en draai deze rechtsom tot de aanslag. Doe alle ingrediënten in de kom.
- Plaats de gewenste accessoire (C1, C2 of C3) in de aansluiting (A6) en draai hem een kwartslag linksom om hem te vergrendelen in de arm.
- Zet de multifunctionele arm (A3) in de horizontale stand: druk op de ontgrendelknop (A2) en druk de multifunctionele arm (A3) handmatig omlaag tot de aanslag (de ontgrendelknop (A2) staat dan weer in de oorspronkelijke stand).
- Schuif het deksel (B2) op de roestvrijstalen mengkom (B1).
  Opmerking: Het gebruik van het deksel is niet noodzakelijk. Het deksel voorkomt spatten.
- Zorg ervoor dat het deksel (A5) goed wordt vergrendeld (rechtsom) op de aansluiting voor hoge snelheid (A4).

1.2 - GEBRUIK
Begin door de snelheidskeuzeschakelaar (A1) in de gewenste stand te zetten, afhankelijk van het recept.
- Het apparaat begint direct te werken.
  Tijdens de bereiding kunt u voedsel door het gat in het deksel (B2) toevoegen.
- Zet de schakelaar (A1) op "0" om het apparaat stop te zetten.

Tips:
- **Kneden**
  - Gebruik de kneedhaak (C1) **op snelheid "1"**. U kunt max. 500 g bloem kneden (bijv. witbrood, granenbrood, korstdeeg, kruimeldeeg, enz.).
  - De maximumtijd van gebruik: 13 minuten.
- **Mengen**
  - Gebruik de klopper (C2) **op snelheid "1" tot "max"**.
  - U kunt max. 1,8 kg licht deeg mengen (roombotercake, koekjes, enz.).
  - De maximumtijd van gebruik: 13 minuten.
  - **Gebruik de klopper (C2) nooit voor het kneden van zwaar deeg.**
- **Kloppen / emulgeren / klutsen**
  - Gebruik de garde (C3) **op snelheid "1" tot "max"**.
  - U kunt het volgende bereiden: mayonaise, aioli, sauzen, opgeklopt eiwit (max. 8 eiwitten), slagroom (max. 500 ml), enz.
  - De maximumtijd van gebruik: 10 minuten.
  - **Gebruik de garde (C3) nooit voor het kneden van zwaar deeg of het mengen van licht deeg.**

1.3 - DEMONTEREN VAN DE ACCESSOIRES
- Wacht totdat het apparaat volledig tot stilstand is gekomen.
- Verwijder het deksel (B2).
- Druk op de ontgrendelknop (A2) om de multifunctionele arm (A3) te ontgrendelen en til de arm op totdat hij vastklikt.
- Haal de accessoire (C1), (C2) of (C3) uit de multifunctionele arm door de accessoire in de arm te drukken en een kwartslag rechtsom te draaien.
- Verwijder de roestvrijstalen mengkom.

2 - MIXEN / MENGEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

Afhankelijk van de aard van het voedsel, kunt u de blender (D) gebruiken voor het bereiden van max. 1,5 L dikke mengsels en 1,25 L vloeibare mengsels.

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:
- Mengbeker (D).

NL

2.1 - MONTEREN VAN DE ACCESSOIRES
- Zet de multifunctionele arm (A3) in de horizontale stand: druk op de ontgrendelknop (A2) en druk de multifunctionele arm (A3) handmatig omlaag tot de aanslag (de ontgrendelknop (A2) staat dan weer in de oorspronkelijke stand).
- Verwijder de veiligheidskap (A5) van de aansluiting voor hoge snelheid (A4) door hem linksom te draaien en van het apparaat te tillen.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de blender (D) op het apparaat plaatst.
- Plaats de mengbeker (D) op de aansluiting (A4) door hem rechtsom te draaien.
- Doe de ingrediënten in de mengbeker en plaats het deksel (D2) met de doseerdop (D3) erop door hem linksom te draaien.

2.2 - GEBRUIK
- Begin door de snelheidskeuzeschakelaar (A1) in de gewenste stand te zetten (van snelheid 4 tot Max of Pulse), afhankelijk van het recept. Gebruik de "pulse" stand voor een betere controle over het mengen en voor een fijner resultaat. Tijdens de bereiding kunt u voedsel toevoegen door het gat in de maatdop (D3).
- Zet de schakelaar (A1) op "0" om het apparaat stop te zetten.
  - De maximumtijd van gebruik: 3 minuten.

Tips:
U kunt het volgende bereiden:
- Fijn gepureerde soepen, veloutés, vruchtenmoes, milkshakes en cocktails.
- Vloeibaar beslag (pannenkoeken, beignets, clafoutis en puddingtaart).
- Als de ingrediënten aan de wand van de mengkom blijven plakken tijdens het mengen. Zet het apparaat dan stop. Wacht tot het apparaat volledig gestopt is. Verwijder de blender en duw het voedsel naar beneden met behulp van een spatel. Plaats de blender terug op het apparaat en ga verder met de bereiding.
- Vult nooit de kom mixer met een kokende vloeistof.
- Gebruikt niet de kom mixer aan leegte.
- Gebruikt altijd de kom mixer met zijn deksel.
- Neemt nooit het deksel weg voor het volledige arrest van het apparaat.
- In de kom mixer, zet altijd de vloeibare bestanddelen voor de stevige bestanddelen.

2.3 - DEMONTEREN VAN DE ACCESSOIRES
- Wacht totdat het apparaat volledig tot stilstand is gekomen voordat u de blender verwijdert door hem linksom te draaien, en plaats vervolgens de veiligheidskap (A5) op het contact (A4) (rechtsom).

3 - MALEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:
- Hulpstuk voor het gebruik van diverse accessoires (E)
- Geassembleerde kop van de gehaktmolen (F)

3.1 - AANBRENGEN VAN DE GEHAKTMOLEN
- Druk op de ontgrendelknop (A2) om de multifunctionele arm (A3) te ontgrendelen en til de arm op totdat hij vastklikt.
- Plaats de accessoire (E) en draai deze linksom zodat de aansluiting op een lijn staat met het apparaat.
- Plaats de multifunctionele arm (A3) in de horizontale stand door nogmaals op de knop (A2) te drukken.

3.2 - MONTEREN VAN DE KOP VAN DE GEHAKTMOLEN
- Houd de behuizing (F1) vast aan de aanvoerbuis, met de brede kant van de opening naar boven gericht.
- Plaats de aanvoerschroef (F2) (met de lange as naar beneden) in de behuizing (F1).
- Plaats het mes (F3) op de korte as die uit de aanvoerschroef (F2) steekt met het snijgedeelte naar buiten gericht.
- Plaats de gewenste schijf (F4 of F5) op het mes (F3), door de twee uitsteeksels op een lijn te brengen met de ribbels op de behuizing (F1).
- Draai de moer (F6) rechtsom in de behuizing (F1) zonder deze te vergrendelen. Controleer de assemblage. Er mag geen speling op de as zitten, en de as moet niet zelfstandig kunnen ronddraaien. Is dit wel het geval, herhaal dan de procedure voor de assemblage.

3.3 - KOP VAN DE GEHAKTMOLEN OP HET APPARAAT PLAATSEN

NL

- Als u voor de aansluiting (E) van de accessoire staat, houd dan de geassembleerde kop van de gehaktmolen (E) iets naar rechts gericht zodat de twee bajonetaansluitingen op de gehaktmolen op een lijn staan met de twee ribbels in de accessoire. Duw de kop van de gehaktmolen op de accessoire en draai de kop naar links tot de aanslag met de aanvoerbuis in de verticale stand.
- Plaats het verwijderbare blad (F8) op de aanvoerbuis.

3.4 - GEBRUIK, TIPS EN DEMONTEREN

- Zorg ervoor dat de veiligheidskap (A5) goed wordt vergrendeld (rechtsom) op de aansluiting voor hoge snelheid (A4).
- Zet een bak voor het apparaat om de bereiding in op te vangen.
- Zet het apparaat aan door de snelheidskeuzeschakelaar (A1) **op snelheid "3" of "4" in te stellen**.
- Duw de stukken vlees een voor een in de aanvoerbuis naar beneden met de stamper (F7). **Duw de ingrediënten nooit met uw vingers of enig ander voorwerp naar beneden in de aanvoerbuis**.
  - U kunt tot 3 kg vlees hakken.
  - De maximumtijd van gebruik: 10 minuten.
- Laat uw apparaat volledig afkoelen voordat u het weer gebruikt.
- Om het apparaat stop te zetten draait u de snelheidskeuzeschakelaar naar "0" en wacht totdat het apparaat volledig tot stilstand is gekomen.
- Ontgrendel de kop van de gehaktmolen in de tegengestelde volgorde van de montage.

Tips:

- Bereid alle ingrediënten voor die in de gehaktmolen worden geplaatst (botten, kraakbeen en zenuwen van het vlees verwijderen en het vlees in stukken snijden van ongeveer 2 x 2 cm).
- Zorg ervoor dat het vlees helemaal is ontdooid.
- Aan het einde van de bereiding kunt u enkele stukjes brood toevoegen via de aanvoerbuis om het al het vlees uit het apparaat te verwijderen.

4 - RASPEN / SNIJDEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:

- Hulpstuk voor het gebruik van diverse accessoires (E)
- Geassembleerde groentemolen (G)
- Accessoires (afhankelijk van het model)

4.1 - MONTEREN VAN DE ACCESSOIRES

- Druk op de ontgrendelknop (A2) om de multifunctionele arm (A3) te ontgrendelen en til de arm op totdat hij vastklikt.
- Plaats de accessoire (E) en draai deze linksom zodat de aansluiting op een lijn staat met het apparaat.
- Plaats de multifunctionele arm (A3) in de horizontale stand door nogmaals op de knop (A2) te drukken.
- Zorg ervoor dat de veiligheidskap (A5) goed wordt vergrendeld (rechtsom) op de aansluiting voor hoge snelheid (A4).
- Als u voor de aansluiting (E) van de accessoire staat, houd dan de accessoire (G) iets naar rechts gericht en zodat de twee bajonetaansluitingen op de trommelbehuizing op een lijn staan met de twee ribbels in de accessoire. Duw de accessoire in de accessoire en draai de accessoire naar links tot de aanslag met de aanvoerbuis in de verticale stand.
- Plaats de gewenste accessoire in de behuizing en zorg ervoor dat deze goed stevig in de behuizing vast zit.

4.2 - GEBRUIK EN TIPS

- Zet een bak voor het apparaat om de bereiding in op te vangen.
- Zet het apparaat aan door de snelheidskeuzeschakelaar (A1) op snelheid "3" om plakken te snijden en op "4" om te raspen.
- Duw het voedsel in de aanvoerbuis naar beneden met de stamper (G2). **Duw de ingrediënten nooit met uw vingers of enig ander voorwerp naar beneden**.
  - U kunt tot 2 kg voedingsmiddelen voorbereiden.
  - De maximumtijd van gebruik: 10 minuten.
- Om het apparaat stop te zetten draait u de snelheidskeuzeschakelaar naar "0" en wacht u totdat het apparaat volledig tot stilstand is gekomen.

- Ontgrendel de trommelbehuizing in de tegengestelde volgorde van de montage.
- Gebruik de accessoires voor het volgende:
  - Grof raspen (G4) / fijn raspen (G5): wortels, selderij, aardappel, kaas, enz.
  - Dikke plakken snijden (G3): aardappel, wortel, komkommer, appel, rode biet, enz.
  - Reibekuchen (G6): aardappels, Parmezaan, enz.

NL

5 - SAP PERSEN UIT VRUCHTEN EN GROENTEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:
- Geassembleerde sapcentrifuge (H).

5.1 - MONTEREN VAN DE SAPCENTRIFUGE
- Plaats het filter (H3) op het sapreservoir (H4).
- Vergrendel het deksel: draai hem linksom en vergrendel het deksel (H2) op het sapreservoir (H4) (vergrendelde positie).
- Algemene vergrendeling: duw de hendel (H6) naar de vergrendelde positie.

5.2 - SAPCENTRIFUGE OP HET APPARAAT PLAATSEN
- Zet de multifunctionele arm (A3) in de horizontale stand: druk op de ontgrendelknop (A2) en druk de multifunctionele arm (A3) handmatig omlaag tot de aanslag (de ontgrendelknop (A2) staat dan weer in de oorspronkelijke stand).
- Ontgrendel de veiligheidskap (A5) en verwijder hem van de aansluiting (A4) door hem linksom te draaien.
- Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld voordat u de sapcentrifuge (H) plaatst.
- Vergrendel de geassembleerde sapcentrifuge op de aansluiting (A4) door hem rechtsom te draaien, zodat de schenktuit op een lijn staat met het apparaat.
- Plaats de schenktuit (H5) op het sapreservoir (H4).
- Controleer of de schenktuit (H5) helemaal open is.

5.3 - GEBRUIK EN TIPS
- Zet een groot glas onder de schenktuit (H5).
- Zet het apparaat aan door de snelheidskeuzeschakelaar (A1) op snelheid "3" in te stellen.
- Snijd de vruchten en/of groente in stukken.
- Plaats de vruchten en/of groente in de aanvoerbuis in het deksel (H2) en duw ze langzaam naar beneden met de stamper (H1). **Duw de ingrediënten nooit met uw vingers of enig ander voorwerp naar beneden**.
- Verwerk 500 g voedsel niet meer dan 5 keer continue, zonder het apparaat volledig te laten afkoelen.
  - De maximumtijd van gebruik: 10 minuten.
- U verkrijgt het beste resultaat als u het filter na elke 300 g ingrediënten reinigt.
- **Belangrijk:** Wanneer het pulpreservoir vol is, dient u het apparaat stop te zetten en het reservoir te legen.
- Om het apparaat stop te zetten, draait u de snelheidskeuzeschakelaar naar "0" en wacht u totdat het apparaat volledig tot stilstand is gekomen.
- **Wacht totdat de roterende filter volledig tot stilstand is gekomen voordat u de assemblage van het apparaat haalt**.
- Verwijder de sapcentrifuge door hem linksom te draaien.
- Zet de vergrendeling (H6) in de ontgrendelde positie. Open het deksel (ontgrendelde positie). U kunt dan het filter (H3) verwijderen om hem te reinigen en het reservoir te legen (H4).

Tips:
- U kunt sap maken van: wortels, tomaten, appels, druiven, frambozen, enz.
- Schil fruit met een dikke schil; verwijder pitten, klokhuizen en het hart van ananas.
- Het is niet mogelijk om sap te persen uit bepaalde vruchten en groenten zoals bananen, avocado's, bramen, appels, enz.
- U kunt sap maken met diverse vruchten en groenten zonder dat u de sapcentrifuge telkens hoeft te reinigen; de smaken zullen zich niet vermengen. U hoeft enkel een beetje water in het apparaat te gieten om het apparaat schoon te spoelen tussen het maken van twee verschillende soorten sap in.
- Drink het sap direct na de bereiding, en voeg citroensap toe om het sap enkele uren in de koelkast te kunnen bewaren.

6 - AANPASSEN VAN DE SNOERLENGTE

Voor een comfortabeler gebruik van het apparaat of het opbergen ervan, kunt u de lengte van het snoer verlagen door het snoer in de motorblok (A) te duwen door de opening aan de achterkant (A7).

7 - FIJN HAKKEN VAN KLEINE HOEVEELHEDEN (AFHANKELIJK VAN HET MODEL)

GEBRUIKTE ACCESSOIRES:
- Geassembleerde maler.

U kunt de maler gebruiken om:
- Enkele seconden te hakken met impulsen: gedroogde vijgen, gedroogde abrikozen, enz.
  Hoeveelheid/max. duur: 100 g / 5 s
  Deze maler is niet geschikt voor harde producten zoals koffiebonen.

REINIGING

• Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact.
• Dompel het motorblok (A) of de accessoire (E) nooit onder in water en houd ze niet onder de kraan. Droog ze af met een droge of licht bevochtigde doek.
• Spoel de accessoires meteen na gebruik af om ze makkelijker te kunnen reinigen. Demonteer de kop van de gehaktmolen helemaal. **Wees voorzichtig met het mes om letsel te voorkomen**.
• Was de accessoires af, spoel ze af en droog ze af. Ze kunnen ook in de vaatwasser, behalve alle metalen onderdelen van de kop van de gehaktmolen: behuizing (F1), aanvoerschroef (F2), mes (F3), schijven (F4 en F5), moer (F6).
• De schijven (F4) en (F5) en het mes (F3) moeten worden ingevet. Vet ze in met slaolie.

Tips:
• Mochten uw accessoires door contact met voedingsmiddelen (wortelen, sinaasappelen, enz.) verkleuren, wrijf de verkleurde delen dan in met een stukje keukenpapier met slaolie en maak het onderdeel vervolgens op de gebruikelijke manier schoon.
• Mengbeker (D): giet warm water met een paar druppels afwasmiddel in de blender. Sluit het deksel. Plaats het deksel op het apparaat en geef een paar impulsen. Verwijder de mengbeker van het apparaat, spoel hem af en laat hem drogen (op zijn kop).

OPBERGEN

Berg het apparaat niet op in een vochtige omgeving.

WAT TE DOEN ALS UW APPARAAT NIET WERKT?

Als het apparaat niet werkt, controleer dan:
- of het apparaat goed is aangesloten.
- of de accessoires juist zijn aangebracht.
- de positie van de drive-knop (A1): de terugkeer van de "0" en vervolgens opnieuw selecteren van de gewenste snelheid.

Het apparaat bevat een microprocessor die de werking ervan regelt en analyseert. Als het apparaat te zwaar wordt beladen, zal het automatisch worden stopgezet. Om het apparaat opnieuw te starten, zet u de schakelaar (A1) op "0" en verwijdert u een gedeelte van de ingrediënten. Laat het apparaat enkele minuten afkoelen. Daarna kunt u de gewenste snelheid selecteren om de bereiding te voltooien.

Werkt het apparaat nog steeds niet? Neem contact op met een erkend servicecentrum (zie de lijst in het serviceboekje).

WEGGOOIEN VAN HET APPARAAT EN HET VERPAKKINGSMATERIAAL

NL



De verpakking bestaat uitsluitend uit voor het milieu ongevaarlijke materialen. U kunt ze dus conform de geldende recyclingvoorschriften weggooien.
Win voor het weggooien van het apparaat zelf inlichtingen in bij de betreffende gemeentelijke dienst in uw woonplaats.

ACCESSOIRES

U kunt uw apparaat aanpassen en bij uw winkelier of een erkend servicecentrum de volgende accessoires kopen.

- Roestvrijstalen mengkom
- Deksel roestvrijstalen mengkom
- Deeghaak
- Klopper
- Garde
- Mengbeker
- Sapcentrifuge
- Maler
- Kop gehaktmolen
- Hulpstuk voor het gebruik van diverse accessoires
- Groentemolen :
  - plakken snijden
  - grof raspen
  - fijn raspen
  - reibekuchen (aardappelpannekoeken/ soort rösti)
- Accessoires voor diverse soorten pasta
- Accessoire voor het maken van pastasaus
- Wals voor het maken van diverse soorten pasta

Let op: u kunt uitsluitend accessoires aanschaffen op vertoon van de gebruiksaanwijzing van uw apparaat.

RECEPTEN

SLAGROOM

Ingrediënten (voor 6/8 personen): 25 cl koude vloeibare room - 50 g poedersuiker.

Doe de room en de poedersuiker in de roestvrijstalen kom, voorzien van de garde en het deksel. Laat 2 minuten draaien op snelheid 4 en dan 3 minuten en 30 seconden op maximale snelheid.

MAYONAISE

Ingrediënten: 1 eidooier - 1 eetlepel mosterd - 1 theelepel azijn - 25 cl olie - peper en zout.

Doe de eidooier, de mosterd, de azijn, het zout en de peper in de roestvrijstalen kom, voorzien van de garde en het deksel. Kies snelheid 1. Laat de garde werken en voeg de olie in een klein straaltje toe. Ga na 10 seconden over op maximale snelheid. Laat de garde nog 30 seconden werken nadat de olie in het mengsel is opgenomen.

Tip: Breng eventueel op smaak met een geraspt teentje knoflook, afhankelijk van het gebruik. Voor het beste resultaat moet alle ingrediënten op kamertemperatuur zijn.

Opmerking: Bewaar in de koelkast en binnen 24 uur consumeren.

WIT BROOD

Ingrediënten (voor een brood van 800 g): 500 g meel - 300 ml lauw water - 10 g bakkersgist - 10 g zout.

Doe het meel, het zout en de bakkersgist in de roestvrijstalen kom. Plaats de kneedarm en het deksel en laat enkele seconden draaien op snelheid 1. Giet het lauwe water door de opening in het deksel. Kneed 8 minuten. Laat het deeg ongeveer een half uur rusten bij kamertemperatuur. Kneed het deeg vervolgens met de hand en maak er een bal van die u op de met boter ingevette en met bloem bestrooide ovenplaat legt. Laat ongeveer 1 uur rijzen op een warme plaats. Verwarm de oven voor op 240° C. Maak inkepingen in de bovenkant van het brood met een scheermesje en bestrijk met een penseel met lauw water. Zet ook een kommetje met water in de oven. Zo krijgt u een mooie, goudkleurige korst. Zet 40 minuten in een oven van 240° C.

Tip: De bakkersgist mag nooit rechtstreeks in contact komen met de suiker of het zout, want dit verhindert de werking van de gist.

KRUIMELDEEG

Ingrediënten (voor een taartbodem van 350 g): 200 g bloem - 100 g boter - 5 cl water - een snufje zout.

Doe de bloem, de boter en het zout in de roestvrijstalen kom. Plaats de kneedarm en het deksel en laat het apparaat enkele seconden draaien op snelheid 1. Voeg dan het water toe zonder het apparaat uit te schakelen. Laat draaien totdat het deeg een mooie bal wordt. Laat minimaal 1 uur rusten in de koelkast, omwikkeld in huishoudfolie, voordat u het uitrolt en bakt.

BRIOCHE

Ingrediënten (voor 6 personen): 250 g bloem - 5 g zout - 25 g suiker - 100 g boter - 2 hele eieren en 1 eidooier - 3 eetlepels lauwe melk - 2 eetlepels water - 5 g bakkersgist.

Doe de bloem in de roestvrijstalen kom en maak twee kuiltjes: doe in het ene het zout en giet in het andere de gist, de suiker, de lauwe melk en het water. Houd zout en gist gescheiden, want gist reageert slecht in contact met zout. Doe de eieren erbij en zet de kneedarm en het deksel op hun plaats. Kies snelheid 1 en kneed 15 seconden. Laat dan 2 minuten 45 seconden kneden op snelheid 2. Voeg tijdens het kneden de niet te zachte boter toe (laat de boter een halfuur op kamertemperatuur komen) en laat nog 5 minuten kneden op snelheid 2 en vervolgens 5 minuten op snelheid 3. Dek het deeg af en laat het twee uur rijzen bij kamertemperatuur. Kneed het dan krachtig met de hand en sla het tegen de kom. Dek af en laat nogmaals twee uur rijzen in de koelkast. Kneed het deeg met de hand en sla het tegen de kom. Dek het af met huishoudfolie en laat het een nacht rijzen in de koelkast. Vet de volgende dag een briochevorm in met boter en bestrooi met bloem. Maak een bol van het deeg. Leg de bol in de vorm en laat deze op een warme plaats rijzen tot hij de vorm heeft gevuld (2 tot 3 uur). Zet in een oven van 180° C en laat 25 minuten bakken.

Tip: Voeg stukjes chocolade of gekonfijte vruchten toe.

HARTIGE CAKE

Ingrediënten (voor 6 personen): 200 g bloem - 4 eieren - 11 g gist 10 cl melk - 5 cl olijfolie - 12 zongedroogde tomaten - 200 g feta 15 ontpitte groene olijven - 1 mespuntje curry (optie) - peper, zout.

Verwarm de oven voor op 180° C. Beboter een cakevorm en bestrooi met bloem. Meng de bloem, de eieren en de gist in de roestvrijstalen kom, voorzien van de kneder en het deksel. Begin op snelheid 1 en verhoog tot snelheid 3. Giet er de olijfolie en de koude melk bij en meng 1 minuut en 30 seconden. Ga naar snelheid 1 en voeg de gedroogde tomaten, de feta, de groene olijven (in stukjes gesneden), curry, zout en peper toe. Giet het mengsel in de cakevorm en bak 30 tot 40 minuten in de oven, afhankelijk van het type oven. Prik in de cake om te controleren of deze klaar is.

Tip: Vervang de feta door mozzarella en doe er enkele fijngehakte blaadjes basilicum bij.

MOELLEUX VAN CHOCOLADE

Ingrediënten (voor 8 personen): 200 g pure bakchocolade - 150 g poedersuiker - 125 g bloem - 125 g zachte boter - 4 eieren - 20 cl vloeibare room - 100 g amandelpoeder (optie) - 1 zakje vanillesuiker - 1 zakje gist - 1 snufje zout.

Verwarm de oven voor op 180° C. Laat de in stukken gesneden chocolade au bain-marie of in de magnetron smelten met 3 eetlepels water. Voeg er langzaam en al roerend een beetje boter bij om de chocolade glad te maken. Laat een beetje afkoelen. Scheid de eidooiers van de eiwitten. Zet het eiwit opzij. Doe de eidooiers, de gesmolten chocolade, de room, de rest van de boter, de suiker, de vanillesuiker en het amandelpoeder in de roestvrijstalen kom, voorzien van de kneder en het deksel. Laat 20 seconden draaien op snelheid 1 om alles te mengen. Ga naar snelheid 2 en voeg de met gist gemengde bloem toe via de opening in het deksel. Laat ongeveer 2 minuten draaien totdat het deeg mooi glad is. Schep over in een grote kom. Giet het eiwit met een snufje zout in de afgewassen roestvrijstalen kom, voorzien van de garde. Klop het eiwit gedurende 1 minuut en 45 seconden stevig op snelheid 5 en laat vervolgens 30 seconden werken op maximale snelheid. Schep het opgeklopte eiwit voorzichtig met een spatel door het chocolademengsel. Giet in een met boter ingevette en met bloem bestrooide springvorm. Zet 25 minuten in een oven van 180° C.

Tip: Deze taart is heerlijk met crème anglaise of bolletjes vanille-ijs.

Ga naar www.moulinex.com voor meer recepten.

Le agradecemos que haya seleccionado un aparato diseñado exclusivamente para la preparación de alimentos, para uso doméstico en el interior del hogar.

DESCRIPCIÓN

ES

A - Bloque motor
- **A1** Regulador electrónico de la velocidad
- **A2** Botón de desbloqueo del cabezal multifunción **(A3)**
- **A3** Cabezal multifunción
- **A4** Salida rápida (vaso mezclador/licuadora/molinillo)
- **A5** Tapa de seguridad
- **A6** Terminal para los accesorios mezcladores (amasador, varilla de múltiples aspas, batidor)
- **A7** Almacenamiento para el cable

B - Conjunto del vaso
- **B1** Vaso de acero inoxidable
- **B2** Tapa

C - Accesorios mezcladores
- **C1** Amasador
- **C2** Batidor
- **C3** Varilla de múltiples aspas

D - Vaso mezclador (según modelo)
- **D1** Vaso
- **D2** Tapa
- **D3** Tapón dosificador

E - Adaptador (segùn modelo)

F - Cabezal picador (según modelo)
- **F1** Cuerpo metálico
- **F2** Serpentín
- **F3** Cuchilla
- **F4** Disco de picado grueso
- **F5** Disco de picado fino
- **F6** Tuerca
- **F7** Embutidor
- **F8** Plateau

G - Bandeja
- **G1** Corta-verduras (según modelo)
- **G2** Depósito del tambor
- **G3** Embutidor
- **G4** Tambor para cortar
- **G5** Tambor para rallado grueso
- **G6** Tambor para reibekuchen (tortas de patata rallada)

H - Tambor para rallado fino
- **H1** Licuadora (según modelo)
- **H2** Tapa
- **H3** Filtro giratorio
- **H4** Recipiente
- **H5** Vertedor
- **H6** Palanca de bloqueo

PUESTA EN MARCHA

- Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave todas las piezas de los accesorios con agua y jabón (excepto el adaptador (E): consulte § limpieza) Aclárelos y séquelos.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana, limpia y seca, compruebe que el botón regulador (A1) esté en la posición “0” y, a continuación, conéctelo.
- Para la puesta en marcha, dispone de varias posibilidades:
  - **Marcha intermitente (pulse) :** Gire el botón regulador (A1) hacia la posición “pulse”, impulsos sucesivos, para conseguir un mejor control de las preparaciones.
  - **Marcha continua:** Gire el botón regulador (A1) hacia la posición deseada de “1” a “máx” según las preparaciones que realice. Se puede modificar durante la preparación.
- Para detener el aparato, devuelva el botón (A1) a la posición “0”.

Importante: el aparato sólo se pondrá en marcha si la tapa de seguridad (A5) y el cabezal (A3) están acoplados. Si durante el funcionamiento desacopla la tapa (A5) y/o el cabezal (A3), el aparato se detendrá inmediatamente. Vuelva a acoplar la tapa y/o el cabezal, gire el botón regulador (A1) hasta la posición “0” y, a continuación, prosiga normalmente con la puesta en marcha del aparato seleccionando la velocidad deseada.

Este aparato de cocina está equipado con un microprocesador que controla y analiza la potencia durante el funcionamiento. **En caso de sobrecarga, el aparato se detendrá automáticamente**. Para volver a poner el aparato en marcha, devuelva el botón regulador (A1) a la posición “0” y retire una parte de los ingredientes. Deje reposar el aparato durante unos minutos. A continuación, podrá seleccionar la velocidad que desee para terminar la preparación.

La numeración de los apartados se corresponde con la numeración de los esquemas encuadrados.

1 - MEZCLAR / AMASAR / BATIR / EMULSIONAR / BATIR CON LAS VARILLAS

Según la naturaleza de los alimentos, el vaso de acero inoxidable (B1) y la tapa (B2) le permitirán preparar hasta 1,8 kg de pasta ligera.

ES

ACCESORIOS UTILIZADOS:
- Vaso de acero inoxidable (B1).
- Tapa (B2).
- Amasador (C1), batidor (C2) o varilla de múltiples aspas (C3).

1.1 - MMONTAJE DE LOS ACCESORIOS
- Pulse el botón (A2) para desacoplar el cabezal multifunción (A3) y retírelo hasta el tope.
- Acople el vaso de acero inoxidable (B1) (sentido horario) en el aparato y coloque los ingredientes.
- Inserte el accesorio deseado (C1, C2 o C3) en el terminal (A6), presiónelo y gírelo con un cuarto de vuelta en el sentido contrario a las agujas del reloj para bloquearlo en su cavidad.
- Devuelva el cabezal multifunción (A3) a la posición horizontal: pulse el botón (A2) y baje manualmente el cabezal multifunción (A3) hasta que se bloquee (devuelva el botón (A2) a la posición inicial).
- Deslice la tapa (B2) sobre el vaso de acero inoxidable (B1).
  Nota: el uso de la tapa no es obligatorio. Evita el riesgo de salpicaduras.
- Compruebe que la tapa (A5) esté bien acoplada (sentido horario) a la salida rápida (A4).

1.2 - PUESTA EN MARCHA
Ponga en marcha el aparato girando el botón regulador (A1) hasta la posición deseada según la receta.
- El aparato se pone en funcionamiento inmediatamente. Puede añadir los alimentos por el orificio de la tapa (B2) durante la preparación.
- Para detener el aparato, devuelva el botón (AZ1) a la posición “0”.

Consejos:
- **Amasar**
  - Utilice el accesorio amasador (C1) **a la velocidad “1”**. Puede amasar hasta 500 g de harina (por ejemplo: pan blanco, pan de cereales, pasta brisa, pasta sablée, …).
  - Tiempo máximo de utilización: 13 minutos.
- **Mezclar**
  - Utilice el mezclador (C2) **de la velocidad “1” a “máx”**.
  - Puede mezclar hasta 1,8 kg de pasta ligera (bizcocho de cuatro partes, galletas, etc.).
  - Tiempo máximo de utilización: 13 minutos.
  - **Nunca utilice el mezclador (C2) para amasar pastas pesadas.**
- **Batir / emulsionar / batir con varillas**
  - Utilice la varilla de múltiples aspas (C3) **de la velocidad “1” a “máx”**.
  - Puede preparar: mayonesa, alioli, salsas, claras a punto de nieve (hasta 8 claras de huevo), chantillí (hasta 500 ml)...
  - Tiempo máximo de utilización: 10 minutos.
  - **Nunca utilice la varilla de múltiples aspas (C3) para amasar pastas pesadas o mezclar pastas ligeras.**

1.3 - DESMONTAJE DE LOS ACCESORIOS
- Espere a que el aparato se detenga completamente.
- Retire la tapa (B2).
- Utilizando el botón (A2), desacople el cabezal multifunción (A3) y levántelo.
- Desbloquee el accesorio (C1), (C2) o (C3) del cabezal multifunción apretando el accesorio hacia el cabezal y girándolo un cuarto de vuelta en sentido horario.
- Retire el vaso de acero inoxidable.

2 - HOMOGENEIZAR / MEZCLAR / BATIR (SEGÚN MODELO)

Según la naturaleza de los alimentos, el vaso mezclador (D) permite preparar hasta 1,5 l de mezclas espesas y 1,25 l de mezclas líquidas.

ACCESORIOS UTILIZADOS:
- Vaso mezclador (D).

2.1 - MONTAJE DE LOS ACCESORIOS

- Sitúe el cabezal multifunción (A3) a la posición horizontal: pulse el botón (A2) y baje manualmente el cabezal multifunción (A3) hasta que se bloquee (devuelva el botón (A2) a la posición inicial).

ES

  - Desacople la tapa de seguridad (A5) de la salida rápida (A4) girándola en sentido contrario a las agujas del reloj y, a continuación, retírela.
  - Compruebe que el aparato se haya detenido completamente antes de acoplar el vaso mezclador (D).
- Acople el vaso mezclador (D) en el terminal (A4) girándolo en sentido horario.
- Introduzca los alimentos en el vaso mezclador y acople la tapa (D2) con el tapón dosificador (D3), girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.

2.2 - PUESTA EN MARCHA

- Ponga en marcha el aparato girando el botón regulador (A1) hasta la posición deseada (desde la velocidad de 4 a Max o Pulse) según la receta. Para un mejor control de la mezcla y una mejor homogeneización de la preparación, utilice la posición “Pulse”.
  Puede añadir los alimentos por el orificio del tapón dosificador (D3) durante la preparación.
- Para detener el aparato, devuelva el botón (A1) a la posición “0”.
  - Tiempo máximo de utilización: 3 minutos.

Consejos:
Puede preparar:
- sopas con una textura muy suave, cremas, compotas, batidos de leche, cócteles.
- pastas ligeras (crepes, buñuelos, clafoutis, flanes, etc.).
- Si, durante la mezcla, los ingredientes se quedan pegados en la pared del vaso, detenga el aparato, esperar al apagado total del aparato y retire el vaso mezclador, haga caer los ingredientes encima de las hojas usando una espátula, y vuelva a colocar el vaso mezclador para continuar con la preparación.

- Nunca llene el vaso mezclador con un líquido en ebullición.
- No utilice el vaso mezclador vacio.
- Utilice siempre el vaso mezclador con la tapa.
- Nunca retire la tapa antes de que el aparato se detenga completamente.
- En el vaso mezclador, introduzca siempre los ingredientes líquidos antes que los ingredientes sólidos.

2.3 - DESMONTAJE DEL ACCESORIO

- Espere a que el aparato se detenga completamente para retirar el vaso mezclador desacoplándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj, y vuelva a colocar la tapa (A5) acoplándola en la salida (A4) (sentido horario).

3 - PICAR (SEGÚN MODELO)

ACCESORIOS UTILIZADOS:
- Adaptador (E)
- Cabezal picador montado (F)

3.1 - COLOCAR EL ADAPTADOR PICADOR

- Pulse el botón (A2) para desacoplar el cabezal multifunción (A3) y retírelo hasta el tope.
- Coloque el adaptador (E) y acóplelo en el sentido contrario a las agujas del reloj de manera que obtenga la salida en la prolongación del aparato.
- Devuelva el cabezal multifunción (A3) a la posición horizontal pulsando nuevamente el botón (A2).

3.2 - MONTAJE DEL CABEZAL PICADOR

- Sujete el cuerpo (F1) por el tubo de alimentación, con la apertura más ancha hacia arriba.
- Introduzca el serpentín (F2) (eje largo en primer lugar) en el cuerpo (F1).
- Coloque la cuchilla (F3) en el eje corto que sobresale del serpentín (F2) con las aristas cortantes hacia el exterior.
- Coloque el disco seleccionado (F4 o F5) en la cuchilla (F3) de manera que las dos pestañas coincidan con las dos muescas del cuerpo (F1).
- Enrosque la tuerca (F6) en el cuerpo (F1) con fuerza, en sentido horario, pero sin bloquearla.

- Compruebe el montaje. El eje no debe tener juego ni debe girar sobre sí mismo. En caso contrario, vuelva a realizar las operaciones anteriores.

3.3 - COLOCAR EL CABEZAL PICADOR EN EL APARATO

- Coloque el conjunto del cabezal picador (F) inclinado hacia la derecha, frente a la salida del adaptador (E) y haga corresponder los dos cierres de bayoneta del cabezal picador con las dos muescas del adaptador. Acople completamente el cabezal picador en el adaptador y, a continuación, devuelva el tubo de alimentación del cabezal picador a la posición vertical hasta el punto de bloqueo, girándolo en el sentido contrario de las agujas del reloj.
- Coloque la bandeja extraíble (F8) en el tubo.

ES

3.4 - PUESTA EN MARCHA, CONSEJOS Y DESMONTAJE

- Compruebe que la tapa de seguridad (A5) esté bien acoplada (sentido horario) a la salida rápida (A4).
- Coloque un recipiente para recoger la preparación delante del aparato.
- Ponga el aparato en marcha girando el botón regulador (A1) **a la velocidad "3" o "4"**.
- Introduzca la carne troceada por el tubo de alimentación con la ayuda del embutidor (F7). **Nunca apriete los ingredientes con los dedos o con otro utensilio por el tubo.**
  - Usted puede cortar hasta 3 kg de carne.
  - Tiempo máximo de utilización: 10 minutos.
- Deje enfriar por completo el dispositivo antes de su uso.
- Para detener el aparato, gire el botón regulador hasta la velocidad "0" y espere a que el aparato se detenga completamente.
- Desacople el cabezal picador en el sentido contrario del montaje.

Consejos:

- Prepare la cantidad de alimentos que desee picar (para la carne, elimine los huesos, cartílagos y nervios y córtela en trozos de unos 2 x 2 cm).
- Compruebe que la carne esté bien descongelada.
- Al final de la operación, puede hacer pasar unos pequeños trozos de pan para hacer salir todo el picadillo.

4 - RALLAR / CORTAR (SEGÚN MODELO)

ACCESORIOS UTILIZADOS:

- Adaptador (E)
- Corta-verduras montado (G)
- Tambores (según modelo)

4.1 - MONTAJE DE LOS ACCESORIOS

- Pulse el botón (A2) para desacoplar el cabezal multifunción (A3) y retírelo hasta el tope.
- Coloque el adaptador (E) y acóplelo en el sentido contrario a las agujas del reloj de manera que obtenga la salida en la prolongación del aparato.
- Devuelva el cabezal multifunción (A3) en posición horizontal pulsando nuevamente el botón (A2).
- Compruebe que la tapa de seguridad (A5) esté bien acoplada (sentido horario) a la salida rápida (A4).
- Coloque el depósito del tambor (G1) inclinado hacia la derecha, frente a la salida del adaptador (E) y haga corresponder los dos cierres de bayoneta del depósito del tambor con las dos muescas del adaptador. Acóplelo completamente y devuelva el tubo del depósito a la posición vertical hasta el punto de bloqueo, girándolo en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- Inserte el tambor seleccionado en el depósito y compruebe que ha entrado completamente en el depósito.

PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS

- Coloque un recipiente para recoger la preparación delante del aparato.
- Ponga el aparato en marcha girando el botón regulador (A1) a la velocidad "3" para cortar y a la velocidad "4" para rallar.
- Introduzca los alimentos por el tubo del depósito y guíelos con la ayuda del embutidor (G2). **Nunca apriete los ingredientes con los dedos o con otros utensilios**.
  - Usted puede preparar hasta 2 kg de alimentos.
  - Tiempo máximo de utilización: 10 minutos.

- Para detener el aparato, gire el botón regulador hasta la velocidad “0” y espere a que el aparato se detenga completamente.
- Desacople el depósito del tambor en el sentido contrario del montaje.
- Puede prepararse con los tambores:
  - Rallar ingredientes de forma gruesa (G4) / rallar ingredientes finos (G5): zanahorias, apiorábano, patatas, queso, etc.
  - Cortar ingredientes gruesos (G3): patatas, zanahorias, pepinos, manzanas, remolacha, etc.
  - Reibekuchen (G6): patatas, parmesano, etc.

ES

5 - CENTRIFUGAR FRUTAS Y VERDURAS (SEGÚN MODELO)

ACCESORIOS UTILIZADOS:
- Licuadora montada (H).

5.1 - MONTAJE DE LA LICUADORA
- Coloque el filtro (H3) en el centro del recipiente (H4).
- Bloqueo de la tapa: gírela en sentido contrario a las agujas del reloj y bloquee la tapa (H2) en el recipiente (H4) (posición cerrada del candado).
- Bloqueo global: coloque la palanca de bloqueo (H6) en la posición cerrada del candado.

5.2 - COLOCAR LA LICUADORA EN EL APARATO
- Sitúe el cabezal multifunción (A3) a la posición horizontal: pulse el botón (A2) y baje manualmente el cabezal multifunción (A3) hasta que se bloquee (devuelva el botón (A2) a la posición inicial).
- Desacople y retire la tapa (A5) de la salida rápida (A4) girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
- Compruebe que el aparato se haya detenido completamente antes de acoplar la licuadora (H).
- Bloquee la licuadora montada en la salida (A4) girándola en el sentido horario, para que la salida del vertedor quede alienada con el aparato.
- Encaje el vertedor (H5) en el recipiente (H4).
- Compruebe que el tapón del vertedor (H5) está bien abierto.

5.3 - PUESTA EN MARCHA Y CONSEJOS
- Coloque un vaso grande debajo del vertedor (H5).
- Ponga el aparato en marcha girando el botón regulador (A1) a la velocidad “3”.
- Trocee las frutas y/o las verduras.
- Introdúzcalas por el tubo de la tapa (H2) y guíelas con la ayuda del embutidor (H1). **Nunca apriete los ingredientes con los dedos o con otros utensilios**.
- No procese más de 5 veces seguidas 500 g de alimentos, sin dejar reposar el aparato completamente.
  - Tiempo máximo de utilización: 10 minutos.
- Para obtener un mejor rendimiento, limpie el filtro cada 300 g de ingredientes.
- **Importante:** cuando el recipiente para la pulpa esté lleno, detenga el aparato y vacíelo.
- Para detener el aparato, gire el botón regulador hasta la velocidad “0” y espere a que el aparato se detenga completamente.
- **Espere a que el filtro giratorio se detenga completamente antes de retirar el conjunto del aparato.**
- Para retirar la licuadora, desacóplela girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj.
- Coloque la palanca de bloqueo (H6) con el candado en posición cerrada. Abra la tapa (candado en posición abierta). Ya puede retirar el filtro (H3) para limpiarlo y vaciar el recipiente (H4).

Consejos:
- Puede preparar zumos de: zanahoria, tomate, manzana, uva, frambuesa, etc.
- Pele las frutas con piel gruesa, retire los huesos, retire la parte central de las piñas.
- Es imposible extraer zumo de determinadas frutas y verduras: plátanos, aguacates, moras, ciertas variedades de manzanas, etc.
- Puede preparar zumos con diferentes tipos de frutas y verduras sin limpiar cada vez la licuadora; los sabores no se mezclarán. Sólo debe pasar un poco de agua por la licuadora en funcionamiento para aclararla antes de cada zumo.
- Consuma rápidamente los zumos después de su preparación y añada zumo de limón para conservarlos unas horas en fresco.

6 - ADAPTAR LA LONGITUD DEL CABLE

Para una utilización más cómoda o para el almacenamiento, puede reducir la longitud del cable colocándolo en el interior del bloque motor (A) mediante la apertura situada en la parte posterior (A7).

7 - PICAR FINAMENTE PEQUEÑAS CANTIDADES (SEGÚN MODELO)

ES

ACCESORIO UTILIZADO:
- Molinillo montado.

Con el molinillo puede:
- Picar en pocos segundos por impulsos: higos secos, albaricoques secos, etc.
  Cantidad / tiempo máximo: 100 g / 5 seg.
  Este molinillo no se ha diseñado para productos como el café.

LIMPIEZA

- Desconecte el aparato.
- No sumerja el bloque motor (A) ni el adaptador (E) en el agua o debajo de agua corriente. Límpielos con un trapo seco o un poco húmedo.
- Para una limpieza más fácil, aclare rápidamente los accesorios después de su utilización. Desmonte completamente el accesorio del cabezal picador. **Manipule todas las cuchillas con precaución; puede cortarse**.
- Lave, aclare y seque todos los accesorios: todos son aptos para el lavavajillas excepto el conjunto de accesorios metálicos del cabezal picador: cuerpo (F1), serpentín (F2), cuchilla (F3), discos (F4 y F5), tuerca (F6).
- Los discos (F4) y (F5) así como la cuchilla (F3) deben permanecer engrasados. Úntelos con aceite comestible con el fin de conservarlos.

Trucos:
- En caso de coloración de los accesorios por parte de alimentos (zanahorias, naranjas,...), frótelos con un trapo empapado en aceite comestible y, a continuación, prosiga con la limpieza habitual.
- Vaso mezclador (D): vierta agua caliente con unas cuantas gotas de jabón líquido en el vaso mezclador. Cierre la tapa. Colóquela en el aparato y dele unos cuantos impulsos. Una vez retirado, enjuague el vaso en agua corriente y déjelo secar (vaso invertido).

ALMACENAMIENTO

No guarde el aparato en un entorno húmedo.

¿QUÉ HACER SI EL APARATO NO FUNCIONA?

Si el aparato no funciona, compruebe:
- La conexión del aparato.
- El bloqueo de cada accesorio.
- La posición del botón de accionamiento (A1): devuelve la posición "0" y, a continuación, vuelva a seleccionar la velocidad deseada.

Este aparato de cocina está equipado con un microprocesador que controla y analiza la potencia durante el funcionamiento. En caso de sobrecarga, el aparato se detendrá automáticamente. Para volver a poner el aparato en marcha, devuelva el botón regulador (A1) a la posición “0” y retire una parte de los ingredientes. Deje reposar el aparato durante unos minutos. A continuación, podrá seleccionar la velocidad que desee para terminar la preparación.
¿Su aparato sigue sin funcionar? Diríjase a un centro de servicio oficial (consulte la lista del folleto de servicio).

ELIMINACIÓN DE LOS MATERIALES DE EMBALAJE Y DEL APARATO



El embalaje está exclusivamente compuesto por materiales inocuos para el medio ambiente que pueden eliminarse con arreglo a la normativa de reciclaje vigente en su localidad.
Para deshacerse del aparato, contacte con el servicio correspondiente de su ayuntamiento.

ES

ACCESORIOS

Puede personalizar su aparato y adquirir los siguientes accesorios de su proveedor habitual o de un centro oficial:

- Vaso de acero inoxidable
- Tapa del vaso de acero inoxidable
- Amasador
- Batidor
- Varilla de múltiples aspas
- Vaso mezclador
- Licuadora
- Molinillo
- Cabezal picador
- Adaptador
- Corta-verduras:
  - cortar
  - rallado grueso
  - rallado fino
  - reibekuchen
- Kit para pasta
- Accesorio para coulis
- Laminador

Atención: no se le podrá vender ningún accesorio sin presentar las instrucciones de uso o el aparato.

RECETAS

NATA MONTADA

Ingredientes (para 6/8 personas) : 25 cl de nata líquida bien fría - 50 g de azúcar glas.

En el cuenco de acero inoxidable provisto del batidor de varillas y la tapa, ponga la nata líquida y el azúcar glas. Ponga en marcha a la velocidad 4 durante 2 minutos y luego a velocidad máxima durante 3 minutos y medio.

MAYONESA

Ingredientes : 1 yema de huevo - 1 cucharada sopera de mostaza 1 cucharadita de café de vinagre - 25 cl de aceite - sal y pimienta.

En el cuenco de acero inoxidable provisto del batidor de varillas y la tapa, ponga la yema de huevo, la mostaza, el vinagre, la sal y la pimienta. Seleccione la velocidad 1. Deje en marcha el batidor y empiece a echar el aceite en un chorrito pequeño. Al cabo de 10 segundos, pase a la velocidad máxima. Una vez incorporado el aceite a la preparación, deje en marcha el batidor durante otros 30 segundos.

Sugerencia: según su uso, añada un diente de ajo rallado. Para obtener los mejores resultados, todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente.

Nota: Conservan al refrigerador y consumen en el 24:00

PAN BLANCO

Ingredientes (para una hogaza de pan de 800 g) : 500 g de harina - 300 ml de agua templada - 10 g de levadura seca de panaderia 10 g de sal.

En el cuenco de acero inoxidable, eche la harina, la sal y la levadura de panadería. Instale la amasadora de gancho y la tapa y ponga en marcha durante unos segundos a la velocidad 1. Añada el agua templada por la abertura de la tapa. Amase durante 8 minutos. Deje reposar la masa a temperatura ambiente durante 1/2 hora aproximadamente. A continuación, vuelva a trabajar la masa a mano y forme con ella una bola que colocará sobre la bandeja de repostería untada con mantequilla y enharinada de su horno. Deje crecer por segunda vez en un lugar templado durante aproximadamente 1 hora. Precaliente el horno a 240 °C. Practique unos cortes en la parte superior de la hogaza con ayuda de una cuchilla de afeitar y, con una brocha, moje con agua templada. Meta también en el horno un pequeño recipiente lleno de agua; esto favorecerá la formación de una corteza dorada. Hornee durante 40 minutos a 240 °C.

Sugerencia: la levadura de panadería no debe entrar nunca en contacto directo con el azúcar ni con la sal, ya que estos impiden que la levadura actúe.

MASA QUEBRADA

Ingredientes (para un fondo de tarta de 350 g) : 200 g de harina - 100 g de mantequilla - 5 cl de agua - una pizca de sal.

En el cuenco de acero inoxidable, eche la harina, la mantequilla y la sal. Instale la amasadora de gancho y la tapa, ponga en marcha el aparato a la velocidad 1 durante unos segundos y luego vierta toda el agua con el aparato en marcha. Deje el aparato en marcha hasta que la masa forme una gran bola. Déjela reposar al fresco durante al menos 1 hora, tapada con película transparente, antes de extenderla y hornearla.

BRIOCHE

Ingredientes (para 6 personas) : 250 g de harina - 5 g de sal - 25 g de azúcar - 100 g de mantequilla - 2 huevos enteros y 1 yema de huevo - 3 cucharadas soperas de leche tibia - 2 cucharadas soperas de agua - 5 g de levadura seca de panaderia.

En el cuenco de acero inoxidable, ponga la harina y forme dos huecos: en uno de ellos ponga la sal y el azúcar, y en el segundo la levadura, la leche tibia y el agua. La sal y la levadura no deben ponerse juntas porque la levadura reacciona mal al contacto con la sal. Añada los huevos e instale la amasadora de gancho y la tapa. Seleccione la velocidad 1 y amase durante 15 segundos; luego pase a la velocidad 2 durante 2 minutos y 45 segundos. Sin detener el aparato, incorpore la mantequilla, que no deberá estar demasiado blanda (déjela previamente al uso media hora a temperatura ambiente) durante un minuto. Continúe amasando durante 5 minutos a la velocidad 2 y luego 5 minutos a la velocidad 3. Tape la masa y déjela crecer dos horas a temperatura ambiente. A continuación, trabaje vigorosamente la masa a mano haciéndola chasquear en el cuenco. Tape y deje crecer de nuevo dos horas en el frigorífi co. Vuelva a trabajar la masa a mano haciéndola chasquear en el cuenco. Luego tape con película transparente y deje crecer la masa toda la noche en el frigorífi co. Al día siguiente, unte con mantequilla y enharine un molde para brioche. Modele la masa en forma de bola. Póngala en el molde y déjela crecer en un lugar cálido hasta que rellene el molde (de 2 a 3 horas). Hornee a 180 °C durante 25 minutos.

Sugerencia: añada pepitas de chocolate o frutas confi tadas.

BIZCOCHO SALADO

Ingredientes (para 6 personas) : 200 g de harina - 4 huevos - 1 sobre de levadura - 10 cl de leche - 5 cl de aceite de oliva - 12 tomates secos - 200 g de queso feta - 15 aceitunas verdes - deshuesadas - 1 pizca de curry (opcional) - sal, pimienta.

Precaliente el horno a 180 °C. Unte con mantequilla y enharine un molde para bizcocho. En el cuenco de acero inoxidable provisto de la amasadora de aspas y la tapa, mezcle la harina, los huevos y la levadura empezando a la velocidad 1 y subiendo luego hasta la velocidad 3. Añada el aceite de oliva y Precaliente el horno a 180°C. Unte con mantequilla y enharine un molde para bizcocho. En el cuenco de acero inoxidable provisto de la amasadora de aspas y la tapa, mezcle la harina, los huevos y la levadura empezando a la velocidad 1 y subiendo luego hasta la velocidad 3. Añada el aceite de oliva y

Sugerencia: sustituya el queso feta por mozzarella y añada unas hojas de albahaca troceadas.

BIZCOCHO DE CHOCOLATE

Ingredientes (para 8 personas) : 200 g de chocolate negro de pastelería - 150 g de azúcar en polvo - 125 g de harina - 125 g de mantequilla reblandecida - 4 huevos - 20 cl de nata líquida - 100 g de almendras en polvo (opcional) - 1 sobre de azúcar de vainilla 11 g de levadura quimica - 1 pizca de sal.

Precaliente el horno a 180 °C. Funda al baño maría o en horno microondas el chocolate cortado en trozos con 3 cucharadas soperas de agua. Añada gradualmente un poco de mantequilla removiendo para que el chocolate quede homogéneo. Deje enfriar hasta que esté templado. Separe las yemas de huevo de las claras. Reserve las claras. En el cuenco de acero inoxidable equipado con la amasadora de aspas y la tapa, ponga las yemas de huevo, el chocolate fundido, la nata, el resto de la mantequilla, el azúcar, el azúcar de vainilla y las almendras en polvo. Ponga en marcha a la velocidad 1 durante 20 segundos para mezclar. Pase a la velocidad 2 e incorpore la harina mezclada con la levadura por la abertura de la tapa, y deje en marcha unos 2 minutos hasta obtener una masa homogénea. Reserve en una ensaladera grande. En el cuenco de acero inoxidable limpio equipado con el batidor de varillas, ponga las claras de huevo con la pizca de sal, bata bien las claras a la velocidad 5 durante 1 minuto y 45 segundos y pase luego a la velocidad máxima durante 30 segundos. Con ayuda de una espátula, incorpore suavemente las claras a punto de nieve a la preparación de chocolate. Vierta en un molde de bizcocho untado de mantequilla y enharinado. Hornee a 180 °C durante 25 minutos.

Sugerencia: este pastel está delicioso servido con crema inglesa o bolas de helado de vainilla.

Para más ideas de recetas, visite www.moulinex.com

TÜRKÇE KULLANMA ve TANITMA KILAVUZU
QB404H38 - QB404D38 - QB413H38

Sadece evde kullanılmak üzere gıda hazırlamak için tasarlanmış olan bu cihazı seçtiğiniz için teşekkür ederiz.

TR

AÇIKLAMA

A - Motor ünitesi
- **A1** Elektronik hız seçici
- **A2** Çıkarma düğmesi **(A3)**
- **A3** Çok fonksiyonlu başlık
- **A4** Yüksek hız çıkış alanı (mikser haznesi / katı meyve sıkacağı / öğütücü)
- **A5** Güvenlik kapağı
- **A6** Mikser aksesuarları çıkışı (yoğurucu, çırpıcı, karıştırıcı uçlar)
- **A7** Güç kordonu saklama bölümü

B - Hazne grubu
- **B1** Paslanmaz çelik hazne
- **B2** Kapak

C - Mikser aksesuarları
- **C1** Yoğurucu
- **C2** Mikser
- **C3** Çırpıcı

D - Blender haznesi (modele göre değişir)
- **D1** Hazne
- **D2** Kapak
- **D3** Ölçme kabı

E - Aksesuar tutucu (modele gore)

F - Kıyma başlığı (modele göre değişir)
- **F1** Metal gövde
- **F2** Besleme vidası
- **F3** Bıçak
- **F4** Büyük delikli kıyma diski
- **F5** Küçük delikli kıyma diski
- **F6** Somun
- **F7** İtici
- **F8** Tepsi

G - Sebze dilimleyici (modele göre değişir)
- **G1** Silindir gövde
- **G2** İtici
- **G3** Dilimleme silindiri
- **G4** Kalın rendeleme silindiri
- **G5** İnce rendeleme silindiri
- **G6** Patates rendeleme silindiri

H - Katı meyve sıkacağı (modele göre değişir)
- **H1** İtici
- **H2** Kapak
- **H3** Döner filtre
- **H4** Meyve suyu haznesi
- **H5** Hazne ağzı
- **H6** Kilit kolu

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- İlk kez kullanmadan önce tüm aksesuar parçalarını ılık ve sabunlu suyla yıkayın ((E) takma ünitesi dışında: bkz. Temizleme) durulayın ve kurutun.
- Cihazınızı düz, temiz ve kuru bir yüzeye yerleştirin. Seçme düğmesinin (A1) "0" konumunda olduğundan emin olun ve cihazınızı fişe takın.
- Cihazınızı çalıştırmak için birçok seçeneğe sahipsiniz:
  - **Aralıklı çalıştırma (anlık çalıştırma):** Seçme düğmesini (A1) "pulse" konumuna getirin. Bazı yiyecekleri hazırlarken art arda anlık çalıştırma daha iyi bir kontrol sağlayabilir.
  - **Sürekli çalıştırma:** Hazırladığınız yiyeceğe göre seçme düğmesini (A1) "1" konumundan "max" konumu arasında istenilen bir pozisyona getirin. Hazırlama sırasında istediğiniz gibi değiştirebilirsiniz.
- Cihazı durdurmak için düğmeyi (A1) "0" konumuna getirin.

  Önemli: Kapağın (A5) ve başlığın (A3) kilitlenmesi koşuluyla cihaz çalışmaya başlar. çalışırken kapağın (A5) ve/veya başlığın (A3) kilidini açarsanız cihaz hemen duracaktır. Başlığı ve/veya kapağı kilitleyin, kontrol düğmesini (A1) "0" konumuna getirin ve istediğiniz hızı seçerek cihazı normal olarak çalıştırın.
  Mutfak cihazınız çalıştırma gücünü denetleyen ve analiz eden bir mikro işlemciye sahiptir. **Yük çok artarsa, cihazınız otomatik olarak durur**. Cihazınızı tekrar başlatmak için hız seçme düğmesini (A1) "0" konumuna getirin ve malzemelerin bir kısmını çıkarın. Birkaç dakika cihazınızın soğumasını bekleyin. Sonra yiyecek hazırlamaya devam etmek için istenilen hızı seçebilirsiniz.

Paragraf numaraları şemalardaki numaralara karşılık gelir.

1 - KARIŞTIRMA / YOĞURMA / ÇIRPMA / AKICI HALE GETİRME

Yiyeceğin türüne uygun paslanmaz çelik hazneyi (B1) ve kapağını (B2) kullanarak 1,8 kg hafif hamur ve 500 gram sert hamur hazırlayabilirsiniz.

KULLANILAN AKSESUARLAR:
- Paslanmaz çelik hazne (B1).
- Kapak (B2).
- Yoğurucu (C1), mikser (C2) veya çırpıcı (C3).

TR

1.1 - AKSESUARLARIN MONTE EDİLMESİ
- Çok fonksiyonlu başlığı (A3) çıkarmak için düğmeye (A2) basın ve yerine kilitlenene kadar kaldırın.
- Paslanmaz çelik hazneyi (B1) çevirerek (saat yönünde) cihazın üzerine kilitleyin ve malzemeleri içine koyun.
- İstenilen aksesuarı (C1, C2 veya C3) çıkışa (A6) takın, itin ve saat yönünün tersine çeyrek tur çevirerek aksesuarı yerine kilitleyin.
- Çok fonksiyonlu başlığı (A3) yatay konumda yerleştirin: düğmeye (A2) basın ve manuel olarak çok fonksiyonlu başlık (A3) yerine kilitleninceye kadar bastırın (düğme (A2) önceki durumuna döner).
- Kapağı (B2) paslanmaz çelik haznenin (B1) üzerinden kaydırın.
  Not: Kapağı kullanmak zorunlu değildir. Sıçramayı önler.
- Yüksek hız çıkışındaki (A4) kapağın (A5) doğru bir şekilde kilitlendiğinden emin olun (saat yönünde).

1.2 - KULLANIM
Tarife göre hız seçme düğmesini (A1) istenilen konuma getirerek başlayın.
- Cihaz hemen çalışmaya başlar. Hazırlama işlemi boyunca kapaktaki (B2) delikten yiyecek ekleyebilirsiniz.
- Cihazı durdurmak için düğmeyi (A1) "0" konumuna getirin.

İpuçları:
- **Yoğurma**
  - Yoğurma aksesuarını (C1) **"1" hızında kullanın**. 500 gr unu yoğurabilirsiniz (örn. beyaz ekmek, tahıllı ekmek, tart hamuru, turta hamuru, vs.).
  - Maksimum kullanım süresi: 13 dakika.
- **Karıştırma**
  - Mikser aparatını (C2) **"1" ile "max" konumu arasında kullanın**.
  - En fazla 1,8 kg ağırlığında yumuşak hamur (kek, kurabiye, vs.) karıştırabilirsiniz.
  - Maksimum kullanım süresi: 13 dakika.
  - **Sert hamur yoğurmak için asla mikser aparatını (C2) kullanmayın.**
- **Çırpma / akıcı hale getirme**
  - Çırpıcıyı (C3) **"1" ile "max" konumu arasında kullanın**.
  - Şunları hazırlayabilirsiniz: mayonez, soslar, çırpılmış yumurta beyazı (en fazla 8 yumurta beyazı), kremşanti, (en fazla 500 ml), vs.
  - Maksimum kullanım süresi: 10 dakika.
  - **Balon çırpıcıyı (C3) asla sert hamur yoğurmak veya yumuşak hamur karıştırmak için kullanmayın.**

1.3 - AKSESUARLARI SÖKME
- Cihazın tamamen durmasını bekleyin.
- Kapağı çıkarın (B2).
- Düğmeyi (A2) kullanarak çok fonksiyonlu başlığı (A3) çıkarın ve yukarıya kaldırın.
- (C1), (C2) veya (C3) aksesuarlarını başlığın içine itip saat yönünde çeyrek tur döndürerek çok fonksiyonlu başlıktan çıkarın.
- Paslanmaz çelik hazneyi çıkarın.

2 - BLENDER / KARIŞTIRMA (MODELE GÖRE DEĞİŞİR)

Yiyeceğin yapısına göre 1,5 L yoğun ve 1,25 L akıcı karışım hazırlamak için blender (D) aparatını kullanabilirsiniz.

KULLANILAN AKSESUARLAR:
- Blender haznesi (D).

2.1 - AKSESUARLARIN MONTE EDİLMESİ
- Çok fonksiyonlu başlığı (A3) yatay konumda yerleştirin: düğmeye (A2) basın ve manuel olarak çok fonksiyonlu başlık (A3) yerine kilitleninceye kadar bastırın (düğme (A2) önceki durumuna döner).
- Yüksek hız çıkışındaki (A4) güvenlik kapağının (A5) kilidini saat yönünün tersine çevirerek açın ve çıkarın.
  - Blender (D) aparatını yerine kilitlemeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.
  - Blender haznesini (D) saat yönünde döndürerek hız çıkış alanı (A4) üzerine kilitleyin.
  - Yiyeceği blender haznesine koyun ve ölçekli kapağın (D3) takıldığı kapağı (D2) yerleştirip saat yönünün tersine döndürerek kilitleyin.

TR

2.2 - KULLANIM
- Tarife göre hız seçme düğmesini (A1) istenilen konuma getirerek başlayın (hız 4 Max veya Pulse). Karışımı daha iyi kontrol edebilmek ve daha iyi karıştırmak için "Pulse" kademesini kullanın.
  Hazırlık sırasında ölçekli kapaktaki (D3) delikten malzeme ekleyebilirsiniz.
- Cihazı durdurmak için düğmeyi (A1) "0" konumuna getirin.
  - Maksimum kullanım süresi: 3 dakika.

İpuçları:
Şunları hazırlayabilirsiniz:
- blender'dan geçirilmiş çorbalar, soslar, kompostolar, milkshake ve kokteyller.
- sıvı hamur (pancake, kızartma hamuru ve krem karameller).
- Karıştırma sırasında malzemeler haznenin kenarlarına yapışırsa cihazı durdurun. Bıçakların tam olarak durması için bekleyin. Blender haznesini çıkarın, yiyeceği bir spatula yardımıyla bıçaklara doğru itin, blender haznesini yerine takın ve hazırlık işlemine devam edin.

- Blender haznesini asla kaynar sıvı ile doldurmayın.
- Boş blender kullanmayın.
- Blender haznesini her zaman kapağı ile kullanın.
- Bıçaklar tam durmadan önce asla kapağı kaldırmayın.
- Her zaman sıvı malzemeleri katı malzemelerden önce koyun.

2.3 - AKSESUARI SÖKME
- Blender haznesinin kilidini saat yönünün tersine döndürerek açmadan önce cihazın tamamen durmasını bekleyin ve kapağı (A5) hız çıkış alanına (A4) kilitleyerek yerine takın (saat yönünde).

3 - KIYMA (MODELE GÖRE DEĞİŞİR)

KULLANILAN AKSESUARLAR:
- Aksesuar tutucu (E).
- Monte edilmiş kıyma başlığı (F).

3.1 - ADAPTÖRÜ TAKMA
- Çok fonksiyonlu başlığı (A3) çıkarmak için düğmeye (A2) basın ve yerine kilitlenene kadar kaldırın.
- Takma ünitesini (E) yerleştirin ve cihaz ile çıkış aynı hizaya gelecek şekilde saat yönünün tersine kilitleyin.
- Çok fonksiyonlu başlığı (A3) düğmeye (A2) bir kez daha basarak yatay konumda yerleştirin.

3.2 - ET KIYMA BAŞLIĞININ MONTE EDİLMESİ
- Gövdeyi (F1) besleme tüpünden, geniş ağız kısmı yukarı gelecek şekilde tutun.
- Besleme vidasını (F2) (uzun kısmı önce gelecek şekilde) gövdeye (F1) takın.
- Bıçağı (F3) besleme vidasının uzantısı olan kısa kola (F2) kesici kenarları dışarı gelecek şekilde takın.
- Seçilen diski (F4 veya F5) bıçağın üstüne (F3), iki kulbunu gövdedeki (F1) uygun girintilere hizalayarak takın.
- Somunu (F6) gövdedeki (F1) yerine saat yönünde kilitlemeden yerleştirin.
- Grubu kontrol edin. Mil kendi başına dönmemeli ve hareket etmemelidir. Aksi halde monte etme işlemini tekrarlayın.

3.3 - KIYMA BAŞLIĞININ CİHAZ ÜZERİNE YERLEŞTİRİLMESİ

- Takma ünitesi çıkışına (E) dönük, monte edilmiş kıyma başlığını (F) başlıktaki iki kesiciyle aparat üzerindeki girintileri aynı hizaya getirerek sağa doğru eğimli olacak şekilde yerleştirin. Kıyma başlığını aparattaki yerine doğru itin ve besleme borusuyla yatay konumda birbirlerini kavrayıncaya kadar başlığı saat yönünün tersine döndürün.
- Çıkarılabilir tepsiyi (F8) besleme borusuna yerleştirin.

3.4 - KULLANIM, İPUÇLARI VE SÖKME

TR

- Yüksek hız çıkışındaki (A4) güvenlik kapağının (A5) doğru bir şekilde kilitlendiğinden emin olun (saat yönünde).
- Karışım için kullanacağınız kabı cihazın önüne yerleştirin.
- Seçicinin (A1) **hızını "3" veya "4"** kademesine getirerek cihazı çalıştırın.
- İticiyi (F7) kullanarak parçalara ayırdığınız eti besleme borusundan itin. **Malzemeleri besleme borusundan iterken asla parmaklarınızı veya herhangi başka bir nesne kullanmayın**.
  - 3 kg'a kadar et kıyabilirsiniz (kıkırdak, sinirler ve kemiği alınmış).
  - Maksimum kullanım süresi: 10 dakika.
- Tekrar kullanmadan önce tamamen cihazınızı soğumaya bırakın.
- Cihazı durdurmak için hız seçim düğmesini "0" konumuna getirin ve tamamen durmasını bekleyin.
- Kıyma başlığını birleştirirken takip ettiğiniz adımları, tersinden izleyerek kilidi açın.

İpuçları:

- Kıyılacak tüm yiyecekleri hazırlayın (etin kemiklerini, kıkırdaklarını ve sinirlerini ayırın ve yaklaşık 2 x 2 cm boyunda kesin).
- Etin tamamen çözüldüğünden emin olun.
- Uygulama sonunda makinenin içinde kalan kıyma parçalarını çıkarmak amacıyla birkaç dilim ekmeği makinede çekebilirsiniz.

4 - RENDELEME/DİLİMLEME (MODELE GÖRE DEĞİŞİR)

KULLANILAN AKSESUARLAR:

- Aksesuar tutucu (E).
- Monte edilmiş sebze dilimleyici (G).
- Silindirler (modele göre değişir).

4.1 - AKSESUARI TAKMA

- Çok fonksiyonlu başlığı (A3) çıkarmak için düğmeye (A2) basın ve yerine kilitlenene kadar kaldırın.
- Takma ünitesini (E) yerleştirin ve cihaz ile çıkış aynı hizaya gelecek şekilde saat yönünün tersine kilitleyin.
- Çok fonksiyonlu başlığı (A3) düğmeye (A2) bir kez daha basarak yatay konumda yerleştirin.
- Yüksek hız çıkışındaki (A4) güvenlik kapağının (A5) doğru bir şekilde kilitlendiğinden emin olun (saat yönünde).
- Takma ünitesi (E) çıkışına dönük, silindir gövdeyi (G1), üzerindeki iki kesiciyle aparattaki girintiler aynı hizaya gelecek şekilde yerleştirin. Silindir gövdeyi cihazdaki yerine itin ve besleme borusuyla yatay konumda birbirlerini kavrayıncaya kadar gövdeyi saat yönünün tersine döndürün.
- Seçilen silindiri gövdeye takın ve tamamen kavrandığından emin olun.

4.2 - KULLANIM VE İPUÇLARI

- Karışım için kullanacağınız kabı cihazın önüne yerleştirin.
- Hız seçim düğmesini (A1) dilimlemek için "3" ve rendelemek için "4" konumuna getirerek cihazı çalıştırın.
- Gövdedeki besleme borusuna yiyeceği koyun ve iticiyle (G2) aşağı itin. **Malzemeleri kesinlikle parmaklarınızı veya başka bir aleti kullanarak itmeyin**.
  - 2 kg'a kadar yiyecek hazırlayabilirsiniz.
  - Maksimum kullanım süresi: 10 dakika.
- Cihazı durdurmak için hız seçim düğmesini "0" konumuna getirin ve tamamen durmasını bekleyin.

- Silindir gövdeyi birleştirirken takip ettiğiniz adımları, tersinden izleyerek kilidi açın.
- Silindirleri şu işlemler için kullanabilirsiniz:
  - Kalın rendeleme (G4) / ince rendeleme (G5): havuç, kereviz, patates, peynir, vs.
  - Kalın dilimleme (G3): patates, havuç, salatalık, elma, pancar, vs.
  - Patates rendeleme (G6): patates, parmesan, vs.

5 - MEYVE VE SEBZE SUYU SIKMA (MODELE GÖRE DEĞİŞİR)

TR

KULLANILAN AKSESUARLAR:
- Monte edilmiş katı meyve sıkacağı (H).

5.1 - KATI MEYVE SIKACAĞINI MONTE ETME

- Filtreyi (H3) meyve suyu haznesinin (H4) ortasına yerleştirin.
- Kapağı kilitleyin: saat yönünün tersine döndürün ve kapağı (H2) meyve suyu haznesinin (H4) üzerine kilitleyin (kapalı kilit konumu).
- Genel kilitleme: kilit kolunu (H6) kilit konumu kapalıya gelecek şekilde itin.

5.2 - KATI MEYVE SIKACAĞININ CİHAZA MONTE EDİLMESİ

- Çok fonksiyonlu başlığı (A3) yatay konumda yerleştirin: düğmeye (A2) basın ve manuel olarak çok fonksiyonlu başlık (A3) yerine kilitleninceye kadar bastırın (düğme (A2) önceki durumuna döner).
- Kilidi açın ve saatin tersi yönünde döndürerek kapağı (A5) çıkış alanından (A4) çıkarın.
- Katı meyve sıkacağını (H) yerine kilitlemeden önce cihazın kapalı olduğundan emin olun.
- Monte edilen katı meyve sıkacağını saat yönünde döndürerek çıkış (A4) üzerine kilitleyin, böylece hazne ağzı ve cihaz aynı hizaya gelir.
- Hazne ağzını (H5) hazneye (H4) takın.
- Kapak ağzının (H5) açık olduğundan emin olun.

5.3 - KULLANIM VE İPUÇLARI

- Hazne ağzının (H5) altına büyük bir bardak yerleştirin.
- Seçicinin (A1) hızını "3" konumuna getirerek cihazı çalıştırın.
- Meyveleri ve/veya sebzeleri parçalara ayırın.
- Parçaları kapaktaki (H2) besleme borusundan içeri atın ve iticiyi (H1) kullanarak yavaşça itin. **Malzemeleri kesinlikle parmaklarınızı veya başka bir aleti kullanarak itmeyin**.
- 500 gr. yiyeceği 5 defadan fazla cihazınızın tamamen soğumasına izin vermeden, durmaksızın işlemeyin.
  - Maksimum kullanım süresi: 10 dakika.
- En iyi sonuçları almak için filtreyi her 300 gr. yiyecek hazırladıktan sonra temizleyin.
- **Önemli:** Posa haznesi dolduğunda cihazı durdurun ve hazneyi boşaltın.
- Cihazı durdurmak için hız seçiciyi "0" konumuna getirin ve tamamen durmasını bekleyin.
- **Aksesuarları cihazdan çıkarmadan önce döner filtrenin tamamen durmasını bekleyin.**.
- Katı meyve sıkacağını çıkarmadan önce saat yönünün tersine döndürerek kilidi açın.
- Kilit kolunu (H6) açık kilit konumunda yerleştirin. Kapağı açın (açık kilit konumu). Daha sonra filtreyi (H3) temizlemek için çıkarabilirsiniz ve hazneyi (H4) boşaltabilirsiniz.

İpuçları:
- Şunların suyunu sıkabilirsiniz: havuç, domates, elma, üzüm, frambuaz, vs.
- Kalın kabuklu meyvelerin kabuğunu soyun ve çekirdeklerini çıkarın.
- Belirli meyvelerin ve sebzelerin suyunu sıkmak mümkün değildir: muz, avokado, böğürtlen, bazı elma çeşitleri, vs.
- Her defasında katı meyve sıkacağını temizlemeden farklı meyvelerin ve sebzelerin sularını hazırlayabilirsiniz, lezzetler birbirine karışmaz. Sadece katı meyve sıkacağını farklı iki malzeme arasında besleme borusundan biraz su akıtarak çalıştırın.
- Suyu sıkar sıkmaz için veya birkaç saat buzdolabında bekletecekseniz içine biraz limon suyu ekleyin.

6 - KABLO BOYUNU AYARLAMA

Kolay kullanım veya saklama için motor ünitesindeki (A) açık bölmenin (A7) içine iterek kabloyu kısaltabilirsiniz.

7 - KÜÇÜK MİKTARLARDA KESME (MODELE GÖRE DEĞİŞİR)

KULLANILAN AKSESUAR:

- Monte edilmiş öğütücü.

ÖĞÜTÜCÜYÜ ŞU İŞLEMLER İÇİN KULLANABİLİRSİNİZ:

TR

- Anlık çalıştırarak birkaç saniyede şunları kıyabilirsiniz: kuru incir ve kuru kayısı, vs.
  Miktar / maks. süre: 100 gr. / 5 s
  Bu öğütücü, kahve gibi sert ürünler için tasarlanmamıştır.

TEMİZLEME

- Cihazı fişten çekin.
- Motor ünitesini (A) veya takma ünitesini (E) suyun içinde yıkamayın veya akan suya tutmayın. Bunları kuru veya nemli bir bezle silin.
- Daha kolay temizlemek için kullandıktan sonra aksesuarları yıkayın. Kıyma başlığı grubunu tamamen sökün.. **Yaralanmayı engellemek için bıçakları tutarken dikkatli olun**.
- Aksesuarları yıkayın, durulayın ve kurulayın: kıyma başlığındaki tüm metal aksamlar dışındaki aksesuarlar bulaşık makinesinde yıkanabilir: gövde (F1), besleme vidası (F2), bıçak (F3), diskler (F4 ve F5), somun (F6).
- (F4) ve (F5) disklerinin yanı sıra bıçak (F3) yağlı kalmalıdır. Bu parçaları yemeklerde kullandığınız sıvı yağ ile yağlayın.

İpuçları:

- Aksesuarlar yiyeceklerle boyanırsa (havuç, portakal vb.) sıvı yağ damlattığınız bir bezle ovun ve her zamanki gibi temizleyin.
- Blender haznesi (D): birkaç damla bulaşık deterjanı damlattığınız sıcak suyu blender haznesinin içine dökün. Kapağı kapatın. Cihaz üzerine yerleştirin ve birkaç defa anlık çalıştırın. Yerinden çıkardıktan sonra, hazneyi akan suyla durulayın ve kurumaya bırakın (hazneyi başı aşağı kurutun).

SAKLAMA

Cihazınızı nemli bir ortamda saklamayın.

CİHAZINIZ ÇALIŞMIYORSA NE YAPMANIZ GEREKİR?

Cihazınız çalışmıyorsa:
- fişe doğru takılıp takılmadığından emin olun.
- aksesuarların doğru kilitlendiğinden emin olun.
- elektronik hız seçici (A1) pozisyonu: "0" konumuna getirin ve sonra tekrar istenilen pozisyonu seçin.

Mutfak cihazınız çalıştırma gücünü denetleyen ve analiz eden bir mikro işlemciye sahiptir. Yük çok artarsa, cihazınız otomatik olarak durur. Cihazınızı tekrar başlatmak için döner düğmeyi (A1) "0" konumuna getirin ve malzemelerin bir kısmını çıkarın. Birkaç dakika cihazınızın soğumasını bekleyin. Sonra yiyecek hazırlamaya devam etmek için istenilen hızı seçebilirsiniz.

Cihazınız hâlâ çalışmıyor mu? Yetkili servisle iletişim kurun (servis kitapçığındaki listeye bakın).

CİHAZIN VE AMBALAJIN ATILMASI



Ambalaj, çevre için tehlike barındırmayan malzemelerden üretilmiştir ve yaşadığınız yerde geçerli olan geri dönüşüm tedbirleri doğrultusunda atılabilir.
Cihazın atılması ile ilgili olarak, bulunduğunuz bölgedeki yetkili servisten bilgi alınız.

TR

AKSESUARLAR

Cihazınızı ihtiyacınıza göre özelleştirebilir ve satıcınızdan veya yetkili servisten şu aksesuarları tedarik edebilirsiniz:

- Paslanmaz çelik hazne
- Paslanmaz çelik hazne kapağı
- Yoğurucu
- Mikser
- Çırpıcı
- Blender haznesi
- Katı meyve sıkacağı
- Öğütücü
- Aksesuar tutucu
- Kıyma başlığı
- Sebze dilimleyici:
  - Dilim
  - Kalın rende
  - Ince rende
  - Patates dilimleme
- Makarna seti
- Sos/püre aksesuarı
- Makarna aksesuarı

Dikkat: Bir aksesuar satın alırken talimat kitapçığınızı veya cihazınızı göstermeniz gerekir.

YEMEK TARİFLERİ

KREM ŞANTİ

İçindekiler (6/8 kişi için): 250 ml çok soğuk sıvı krema - 50 gr pudra şekeri

Çırpma teli ve kapak takılı metal kabın içine, krema ve pudra şekeri koyun. Dördüncü hızda 2 dakika, ardından maksimum hızda 3 dakika 30 saniye çalıştırın.

MAYONEZ

İçindekiler: 1 yumurta sarısı-1 yemek kaşığı hardal - 1 çay kaşığı sirke - 250 ml zeytinyağı veya ayçiçek yağı-tuz ve kara biber.

Yumurta sarısı, hardal, sirke ve karabiberi çok bıçaklı çırpıcı ve kapaktan oluşan yapışmaz çelik haznenin içine koyun. 1. hızı seçin. Çırpıcıyı çalıştırın ,yavaşça yağı dökün. 10 saniyeden sonra, maksimum hıza çıkartın. Yağ tamamen karışımın içine karıştığında, çırpıcıyı 30 saniye kadar çalıştırın.

Not: Eğer tarifiniz için uygunsa, bir diş rendelenmiş sarımsak ekleyin. En iyi sonucu almak için, malzemeler oda sıcaklığında olmalıdır.

Not: buzdolabında saklayın ve 24 saat içinde tüketiniz.

BEYAZ EKMEK

İçindekiler (800 gramlık yuvarlak bir ekmek için): 500 gr un - 300 ml ılık su - 10 gr ekmek mayası - 10 gr tuz.

Unu, tuzu ve ekmek mayasını metal bir kabın içine dökün. Yoğurma aparatını ve kapağı yerleştirin ve birinci hızda birkaç saniye çalıştırın. Kapağın deliğinden ılık su ilave edin. 8 dakika yoğurun. Hamuru oda sıcaklığında yaklaşık yarım saat dinlenmeye bırakın. Ardından, hamuru tekrar elle yoğurun ve hamurdan bir top oluşturun; bu topu fırınınızın tereyağı ile yağlanmış ve unlanmış tepsisinin üzerine koyacaksınız. Yaklaşık 1 saat boyunca ılık bir yerde ikinci kez kabarmaya bırakın. Fırını 240°C sıcaklığa kadar önceden ısıtın. Bir bıçak ile ekmek hamurunun üstünde yarıklar açın ve bir fırça yardımıyla üstüne ılık su sürün. Fırının içine su dolu küçük bir kap da koyun. Bu, sarı bir kabuğun oluşmasını kolaylaştıracaktır. 240°C sıcaklıkta 40 dakika fırınlayın.

Öneri: Ekmek mayası asla şeker veya tuz ile doğrudan temas etmemelidir, zira bunlar mayanın etkisine engel olur.

TARTÖLET HAMURU

İçindekiler (350 gramlık bir turta hamuru için): 200 gr un - 100 gr tereyağı - 50 ml su - bir tutam tuz.
Unu, tereyağını ve tuzu metal kabın içine dökün. Yoğurucuyu ve kapağı yerleştirin ve cihazı birinci hızda birkaç saniye çalıştırın, ardından cihaz çalışırken su akıtın. Hamur güzel bir top şeklini alana kadar, cihazı çalıştırın. Yayıp pişirmeden önce, üstü streç film ile örtülü olarak en az bir saat serin bir yerde dinlenmeye bırakın.

BRİYOŞ

İçindekiler (6 kişi için): 250 gr un - 5 gr tuz - 25 gr şeker - 100 gr tereyağı - 2 tam yumurta ve 1 yumurta akı - 3 çorba kaşığı ılık süt - 2 çorba kaşığı su - 5 gr ekmek mayası.
Metal bir kabın içine un koyun ve içine iki çukur açın: Birinin içine tuz koyun, diğerinin içine ekmek mayası, şeker, ılık süt ve su doldurun. Tuz ve maya bir araya getirilmemelidir, zira maya tuzla temas ettiğinde kötü tepki verir. Yumurtaları ilave edin, yoğurma aparatını ve kapağı yerleştirin. Birinci hızı seçin ve 15 saniye boyunca yoğurun; ardından 2 dakika 45 saniye boyunca ikinci hıza geçin. Cihazı durdurmadan, fazla yumuşak olmaması gereken tereyağını ilave edin (tereyağını yarım saat ortam sıcaklığında bırakın). 5 dakika boyunca ikinci hızda, ardından 5 dakika boyunca üçüncü hızda yoğurma işlemine devam edin. Hamurun üstünü örtün ve oda sıcaklığında iki saat kabarmaya bırakın; ardından, hamuru kabın içine vurarak elle güçlü bir şekilde yoğurun. Üstünü örtün ve yeniden, buzdolabında iki saat mayalanmaya bırakın; kabın içine vurarak hamuru elle yeniden yoğurun. Ardından, hamurun üstünü bir streç film ile örtün ve bir gece buzdolabında kabarmaya bırakın. Ertesi sabah, bir briyoş kalıbını tereyağı ile yağlayın ve unlayın. Hamura top şeklini verin. Kalıbın için koyun ve kalıp dolana dek sıcak bir yerde şişmeye bırakın (2 ila 3 saat). 180°C sıcaklıkta fırınlayın ve 25 dakika pişirin.
Öneri: Çikolata parçacıkları veya meyve şekerlemeleri ilave edilebilir.

BAHARATLI EKMEK

İçindekiler(6 kişilik): 200 gr saf un-4 yumurta - 11 g kabartma tozu - 100 ml süt-50 ml zeytinyağı - 12 adet güneşte kurutulmuş domates - 200 gr beyaz peynir - 15 adet çekirdekleri çıkartılmış yeşil zeytin - 1 tutam köri(isteğe bağlı) - tuz ve karabiber.
Fırını 180 °C'ye kadar önceden ısıtın. Fırın tepsisini katı yağ ile yağlayalım ve unlayalım. Mikser ve kapak takılmış yapışmaz kaplama metal kabın içinde un, yumurta ve kabartma tozunu karıştırın. 1. hızda başlayıp 3. hıza kadar çıkartarak çırpın. Yağ ve sütü ekleyip 1,5 dk kadar karıştırın. Hızı 1. seviyeye düşürün ve kurutulmuş domatesler (doğranmış), küp küp kesilmis beyaz peynir, yeşil zeytin (doğranmış) ve köriyi ekleyin. Karışımı fırın tepsisinin içine dökün ve 30-40 dk kadar fırında bekletin (süre, fırın çeşidine göre değişebilir). Bir bıçakla delerek,ekmeğin pişip pişmediğini kontrol edebilirsiniz.
Öneri: Beyaz peynir yerine mozzarella peyniri kullanabilirsiniz ve doğranmış fesleğen ekleyebilirsiniz.

ERİMİŞ ÇİKOLATALI KEK

İçindekiler (8 kişi için): 200 gr bitter pastacı çikolatası - 150 gr pudra şekeri - 125 gr un - 125 gr yumuşak tereyağı - 4 yumurta - 200 ml şekerli krema - 100 gr badem tozu (isteğe bağlı) - 1 paket vanilyalı şeker - 1 paket maya - 1 tutam tuz.
Fırını 180°C sıcaklığa kadar önceden ısıtın. parçalara bölünmüş çikolatayı ben maride veya mikrodalga fırında 3 çorba kaşığı su ile eritin. Çikolatayı kayganlaştırmak amacıyla karıştırarak, kademeli olarak biraz tereyağı ekleyin. Soğumaya bırakın. Yumurtaların sarısını akından ayırın. Yumurta aklarını saklayın. Mikser ve kapak takılmış metal kabın içine, yumurta sarısı, erimiş çikolata, krema, tereyağının kalan kısmı ve şeker, vanilyalı şeker ile badem tozu koyun. Karıştırmak için 20 saniye birinci hızda çalıştırın. İkinci hıza geçin ve kapak deliğinden maya ile karıştırılmış unu ilave edin; kaygan bir hamur elde edinceye dek yaklaşık 2 dakika çalıştırın. Büyük bir salata tabağının içinde saklayın. Çırpma teli ile donatılmış temizlenmiş paslanmaz çelik kabın içine, yumurta aklarını bir tutam tuz ile birlikte ilave edin; yumurta aklarını beşinci hızda 1 dakika 45 saniye güçlü bir şekilde çırpın; ardından 30 saniye boyunca maksimum hızda çalıştırın. Bir spatula yardımıyla yumurta aklarını özenle çikolatalı karışıma katın. Tereyağı ile yağlanmış ve unlanmış bir pasta kalıbına dökün. 180°C sıcaklıkta 25 dakika fırınlayın.
Öneri: Bu kek İngiliz kreması veya vanilyalı dondurma topları ile servis yapılabilir.

Daha fazla yemek tarifi için lütfen sitemizi ziyaret edin www.moulinex.com

GARANTİ BELGESİ

GARANTİ İLE İLGİLİ OLARAK DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Groupe Seb İstanbul tarafından verilen bu garanti, ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar da garanti dışıdır.

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar,
2. Hatalı elektrik tesisatı kullanılması nedeniyle meydana gelebilecek arıza ve hasarlar,
3. Tüketici ürünü teslim aldıktan sonra, dış etkenler nedeniyle (vurma, çarpma, vs.) meydana gelebilecek hasarlar,
4. Garantili onarım için yetkili servise başvurulmadan önce Groupe Seb yetkili personeli veya yetkili servis personeli dışında birinin, cihazı onarım veya tadiline kalkışması durumunda,
5. Üründe kullanılan aksesuar parçalar.

Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

TR

GARANTİ ŞARTLARI

Bu ürün ev kullanımı için tasarlanmıştır. Profesyonel kullanım için uygun değildir.

1. Garanti Süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.
2. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.
3. Ürünün garanti süresi içinde arızalanması durumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.
4. Ürünün tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, ürünün servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, ürünün satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birine bildirim tarihinden itibaren başlar.
5. Sanayi ürününün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı veya ithalatçı; ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir sanayi ürününü tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.
6. Ürünün garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin, tamiri yapılacaktır.
7. Ürünün:
   - Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların üründen yararlanmamayı sürekli kılması,
   - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
   - Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.
8. Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
9. Garanti süresi içerisinde, servis istasyonları tarafından yapılmasının zorunlu olduğu, imalatçı veya ithalatçı tarafından şart koşulan periyodik bakımlarda; verilen hizmet karşılığında tüketiciden işçilik ücreti veya benzeri bir ücret talep edilemez.
10. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan
Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FİRMANIN:

Ünvanı : Groupe SEB İstanbul Ev Aletleri Tic. A.Ş.
Adresi : Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza No:5 K:2 Maslak - İstanbul

DANIŞMA HATTI: 444 40 50



Size en yakın servisimizi 444 40 50 numaralı Tüketici Danışma Hattımızdan öğrenebilirsiniz.

İthalatçı Firma;
GROUPE SEB İSTANBUL A.Ş.
Dereboyu Cd. Bilim Sk. Sun Plaza
No:5 K:2
Maslak - İstanbul
0850 222 40 50
444 40 50

Üretici Firma;
GROUPE SEB INTERNATIONAL
Chemin du Petit Bois Les 4 M-BP 172
69134 ECULLY Cedex – FRANCE
Tel : 00 33 472 18 18 18
Fax: 00 33 472 18 16 15
www.groupeseb.com

TÜKETİCİ HİZMETLERİ DANIŞMA HATTI
0850 222 40 50
444 40 50
KULLANIM ÖMRÜ: 7 YIL

Tak, fordi du har valgt dette apparat, som udelukkende er beregnet til tilberedning af madvarer i hjemmet.

DA

BESKRIVELSE

A - Motorblok
- **A1** Elektronisk hastighedsvælger
- **A2** Udløserknap til multifunktionsarm **(A3)**
- **A3** Multifunktionsarm
- **A4** Udtag (til blenderskål / saftcentrifuge / kværn)
- **A5** Sikkerhedsklap
- **A6** Udtag til blandetilbehør (dejkrog, ballonpiskeris, omrører)
- **A7** Ledningsspor

B - Skåludstyr
- **B1** Skål i rustfrit stål
- **B2** Låg

C - Blandetilbehør
- **C1** Dejkrog
- **C2** Omrører
- **C3** Ballonpiskeris

D - Blenderskål (afhængig af model)
- **D1** Skål
- **D2** Låg
- **D3** Doseringsprop

E - Adapter til tilbehør (afhængig af model)

F - Hakkeudstyr (afhængig af model)
- **F1** Hus i metal
- **F2** Snegl
- **F3** Kniv
- **F4** Grov hulskive
- **F5** Fin hulskive
- **F6** Møtrik
- **F7** Nedstopper
- **F8** Påfyldningsbakke

G - Grøntsagsjern (afhængig af model)
- **G1** Cylinderholder
- **G2** Nedstopper
- **G3** Snittecylinder
- **G4** Grov rivecylinder
- **G5** Fin rivecylinder
- **G6** Kartoffelrivejern

H - Saftcentrifuge (afhænger af model)
- **H1** Nedstopper
- **H2** Låg
- **H3** Roterende filter
- **H4** Beholder
- **H5** Hældetud
- **H6** Låsearm

IBRUGTAGNING

- Vask alle tilbehørsdelene (undtaget adapteren (E): Se afsnittet Rengøring) i varmt sæbevand før første ibrugtagning. Skyl dem, og tør dem af.
- Anbring apparatet på en plan, ren og tør flade. Kontroller, at hastighedsvælgeren (A1) står på position “0”, og sæt derefter stikket i.
- Der findes flere muligheder for at starte apparatet:
  - **Diskontinuerlig funktion (pulse):** Stil hastighedsvælgeren (A1) på “pulse” position, som fungerer med intervaller for at have en bedre kontrol over tilberedningen.
  - **Konstant funktion:** Stil hastighedsvælgeren (A1) på den ønskede position fra “1” til “max” afhængig af tilberedningen. Man kan skifte hastighed under tilberedningen.
- Stil knappen (A1) tilbage på “0” for at standse apparatet.

  Vigtigt: Apparatet kan kun starte, hvis klappen (A5) og multifunktionsarmen (A3) er blokeret. Hvis klappen (A5) og/eller multifunktionsarmen (A3) åbnes, mens apparatet kører, vil det straks standse. Lås klappen og/eller multifunktionsarmen fast, stil hastighedsvælgeren (A1) tilbage på position “0”, og start apparatet igen på normal vis ved at vælge den ønskede hastighed.

  Denne køkkenmaskine er udstyret med en mikroprocessor, som kontrollerer og analyserer effekten, mens den kører. **Hvis belastningen er for stor, standser apparatet automatisk**. Tag nogle af ingredienserne ud for at starte apparatet igen, og sæt hastighedsvælgeren (A1) tilbage på position “0”. Lad apparatet hvile i nogle minutter. Nu kan du vælge den ønskede hastighed for at gøre tilberedningen færdig.

Numrene på afsnittene svarer til numrene på de indrammede skemaer.

1 - BLANDE / ÆLTE / PISKE / EMULGERE

Afhængig af hvilke ingredienser, der bruges, giver skålen i rustfrit stål (B1) med låget (B2) mulighed for at tilberede op til 1,8 kg lys dej.

ANVENDT TILBEHØR:
- Skål i rustfrit stål (B1).
- Låg (B2).
- Dejkrog (C1) eller omrører (C2) eller ballonpiskeris (C3).

1.1 - MONTERING AF TILBEHØRET

DA

- Tryk på knappen (A2) for at åbne multifunktionsarmen (A3) op, og løft den helt op.
- Sæt skålen i rustfrit stål (B1) fast (med uret) på apparatet, og kom ingredienserne i.
- Sæt det ønskede tilbehør (C1, C2 eller C3) på udtaget (A6), tryk det i bund, og drej en kvart omgang mod uret for at blokere tilbehøret i sit leje.
- Indstil multifunktionsarmen (A3) i vandret position. Tryk på knappen (A2), og sænk multifunktionsarmen (A3) manuelt, indtil den sidder fast (drej knappen (A2) tilbage til den oprindelige position).
- Sæt låget (B2) på skålen i rustfrit stål (B1).
  Bemærk: Det er ikke obligatorisk at bruge låget. Det kan anvendes for at undgå risiko for stænk og sprøjt.
- Kontroller, at klappen (A5) er blokeret (med uret) på udtaget (A4).

1.2 - OPSTART

Start apparatet ved at dreje hastighedsvælgeren (A1) hen på den ønskede position afhængig af opskriften.
- Apparatet starter med det samme. Man kan tilsætte ingredienser gennem lågets åbning (B2) under tilberedningen.
- Stil knappen (A1) tilbage på “0” for at standse apparatet.

Gode råd:
- **Ælte**
  - Brug dejkrogen (C1) **ved hastighed "1"**. Man kan ælte op til 500 g mel (f.eks.: til franskbrød, grovbrød, mørdej osv.).
  - Maksimal tidsforbrug: 13 minutter.
- **Blande**
  - Brug omrøreren (C2) **ved hastighed "1" til “max”**.
  - Man kan blande op til 1,8 kg tynd dej (sandkagedej, småkagedej osv.).
  - Maksimal tidsforbrug: 13 minutter.
  - **Brug aldrig omrøreren (C2) til at ælte tyk dej.**
- **Piske /emulgere**
  - Brug ballonpiskeriset (C3) **ved hastighed "1" til “max”.**
  - Man kan tilberede: Mayonnaise, aïoli, saucer, æggehvider (op til 8 æggehvider), flødeskum (op til 500 ml) osv.
  - Maksimal tidsforbrug: 10 minutter.
  - **Brug aldrig ballonpiskeriset (C3) til at ælte tyk dej eller til at blande tynd dej.**

1.3 - AFMONTERING AF TILBEHØRET

- Vent til apparatet er helt standset.
- Tag låget (B2) af.
- Tryk på knappen (A2) for at åbne multifunktionsarmen (A3), og løft den helt op.
- Tag tilbehøret (C1), (C2) eller (C3) ud af multifunktionsarmen ved at skubbe tilbehøret mod armen og dreje en kvart omgang med uret.
- Tag skålen i rustfrit stål af.

2 - BLENDE / BLANDE / RØRE (AFHÆNGIG AF MODELLEN)

Afhængig af de anvendte ingredienser kan man tilberede op til 1,25 l tynd dej med blenderskålen (D).

ANVENDT TILBEHØR:
- Blenderskål (D).

2.1 - MONTERING AF TILBEHØRET

- Sæt multifunktionsarmen (A3) i vandret position. Tryk på knappen (A2), og sænk multifunktionsarmen (A3) manuelt, indtil den sidder fast (drej knappen (A2) tilbage til den oprindelige position).
- Åbn klappen (A5) på udtaget (A4) ved at dreje den mod uret, og tag den af.
- Kontroller, at apparatet er standset, inden blenderskålen sættes fast (D).
- Sæt blenderskålen (D) fast på udtaget (A4) ved at dreje den med uret.
- Kom ingredienserne ned i blenderskålen, og sæt låget (D2) med doseringsproppen (D3) fast ved at dreje det mod uret.

2.2 - OPSTART

- Start apparatet ved at dreje hastighedsvælgeren (A1) på den ønskede position afhængig af opskriften (fra hastighed 4 til Max eller pulse). Brug "pulse" positionen for at have en bedre kontrol over tilberedningen.
  Man kan tilsætte ingredienser gennem doseringsproppens åbning (D3) under tilberedningen.
- Stil knappen (A1) tilbage på "0" for at standse apparatet.
  - Maksimal tidsforbrug: 3 minutter.

Gode råd:

Man kan tilberede:

- Fint blendede supper, saucer, cremer, frugtmos, milkshakes og cocktails.
- Tynd dej (til pandekager, beigneter, clafoutis, buddinger osv.).
- Hvis ingredienserne sidder fast på siderne af skålen under tilberedningen, stands apparatet, vent til apparatet er fuldstændig stoppet. Tag blenderskålen af, skub ingredienserne ned på klingen med en spatel, og sæt derefter blenderskålen tilbage i apparatet for at genoptage tilberedningen.

- Fyld aldrig blenderglasset med kogende væske.
- Brug ikke blenderen tom.
- Brug altid blenderglasset med låg.
- Fjern aldrig låget før apparatet er standset helt.
- Tilsæt altid flydende ingredienser først, før faste ingredienser tilsættes i mixer skålen.

2.3 - AFMONTERING AF TILBEHØRET

- Vent til apparatet er helt standset, før du tager blenderskålen af ved at dreje den mod uret og sætte klappen (A5) på plads på udtaget (A4) (med uret).

3 - HAKKE (AFHÆNGIG AF MODELLEN)

ANVENDT TILBEHØR:

- Adapter til tilbehør (E).
- Hakkeudstyr (F).

3.1 - MONTERING AF ADAPTEREN TIL HAKKEUDSTYRET

- Tryk på knappen (A2) for at åbne multifunktionsarmen (A3), og løft den helt op.
- Anbring adapteren (E), og sæt den fast ved at dreje den mod uret, således at udtaget sidder i forlængelse af apparatet.
- Sæt multifunktionsarmen (A3) i vandret position ved at trykke en gang til på knappen (A2).

3.2 - MONTERING AF HAKKEUDSTYRET

- Tag fat i metalhuset (F1) ved påfyldningstragten, og placer det sådan, at den største åbning vender opad.
- Før sneglen (F2) (med den lange akse først) ind i huset (F1).
- Sæt kniven (F3) på den korte akse, som går ud over sneglen (F2) således, at de skarpe kanter vender ud af.
- Sæt den valgte hulskive (F4 eller F5) på kniven (F3) således, at de to fremspring passer ind i husets to indhak (F1).
- Skru møtrikken (F6) godt fast på huset (F1) med uret uden at blokere det.
- Kontroller monteringen. Aksen må ikke have noget spil, og den må ikke kunne dreje rundt. I så fald skal forrige fremgangsmåde gentages.

3.3 - MONTERING AF HAKKEUDSTYRET PÅ APPARATET

- Hold hakkeudstyret (F) skråt til højre foran adapterens udtag (E) og før de to tilslutninger på hakkeudstyret ind i

adapterens to indhak. Skub hakkeudstyret helt i bund i adapteren, og skub hakkeudstyrets påfyldningstragt lodret op, og drej den mod uret, indtil den sidder fast.
• Placer den aftagelige påfyldningsbakke (F8) på påfyldningstragten.

3.4 - OPSTART, GODE RÅD OG AFMONTERING

• Kontroller, at klappen (A5) sidder ordentligt fast (med uret) på udtaget (A4).
• Stil en skål foran apparatet, som tilberedningen kan falde ned i.
• Start apparatet ved at sætte hastighedsvælgeren (A1) **på "3" eller "4"**.
• Kom kødet ned gennem påfyldningstragten et stykke ad gangen ved hjælp af nedstopperen (F7). **Skub aldrig ingredienserne ned med fingrene eller køkkenredskaber**.
  - Du kan hakke op til 3 kg kød.
  - Maksimal tidsforbrug: 10 minutter.
  • Lad afkøle helt enheden, før brug.
• Drej hastighedsvælgeren tilbage på "0" for at standse apparatet, og vent til det er helt standset.
• Tag hakkeudstyret af ved at gå frem i modsat rækkefølge som for monteringen.

Gode råd:

- Forbered den mængde ingredienser, der skal hakkes (hvis det er kød, skal det udbenes, befries for sener og nerver og skæres i tern på ca. 2x2 cm).
- Kontroller, at kødet er optøet.
- I slutningen af forarbejdningen kan man køre nogle små stykker brød igennem for at få alt det hakkede kød ud.

4 - RIVE / SNITTE (AFHÆNGIG AF MODELLEN)

ANVENDT TILBEHØR:

- Adapter til tilbehør (E).
- Grøntsagsjern (G).
- Cylindere (afhængig af model).

4.1 - MONTERING AF TILBEHØR

• Tryk på knappen (A2) for at åbne multifunktionsarmen (A3), og løft den helt op.
• Anbring adapteren (E), og sæt den fast ved at dreje den mod uret, således at udtaget sidder i forlængelse af apparatet.
• Sæt multifunktionsarmen (A3) i vandret position ved at trykke en gang til på knappen (A2).
• Kontroller, at klappen (A5) sidder ordentligt fast (med uret) på udtaget (A4).
• Hold cylinderholderen (G1) skråt til højre foran adapterens udtag (E), og før de to tilslutninger på cylinderholderen ind i adapterens to indhak. Skub den helt i bund, og skub holderens påfyldningstragt lodret op, og drej den mod uret, indtil den sidder fast.
• Sæt den ønskede cylinder ind i holderen, og kontroller, at den sidder helt inde i holderen.

4.2 - OPSTART OG GODE RÅD

• Stil en skål foran apparatet, som tilberedningen kan falde ned i.
• Start apparatet ved at sætte hastighedsvælgeren (A1) på "3" for at skære og på "4" for at rive.
• Kom ingredienserne ned gennem påfyldningstragten på holderen ved hjælp af nedstopperen (G2). **Skub aldrig ingredienserne ned med fingrene eller køkkenredskaber**.
  - Du kan tilberede op til 2 kg mad.
  - Maksimal tidsforbrug: 10 minutter.
• Drej hastighedsvælgeren tilbage på "0" for at standse apparatet, og vent til det er helt standset.
• Tag cylinderholderen af ved at gå frem i modsat rækkefølge som for monteringen.
• Med cylinderne kan man:
  - Rive groft (G4) / rive fint (G5): Gulerødder, knoldselleri, kartofler, ost, m.m.
  - Snitte i tykke skiver (G3): Kartofler, gulerødder, agurker, æbler, rødbeder, m.m.
  - Kartoffelrivejern (G6): Kartofler, parmesan, m.m.

5 - PRESSE SAFT FRA FRUGTER OG GRØNTSAFER (AFHÆNGIG AF MODEL)

ANVENDT TILBEHØR:
- Samlet saftcentrifuge (H).

5.1 - MONTERING AF SAFTCENTRIFUGEN
- Anbring filteret (H3) midt i beholderen (H4).
- Sæt låget fast: Drej det mod uret, og sæt låget (H2) fast på beholderen (H4) (position lukket hængelås).
- Lås hele systemet: Skub låsearmen (H6) hen til position lukket hængelås.

DA

5.2 - MONTERING AF SAFTCENTRIFUGEN PÅ APPARATET
- Sæt multifunktionsarmen (A3) i vandret position. Tryk på knappen (A2), og sænk multifunktionsarmen (A3) manuelt, indtil den sidder fast (drej knappen (A2) tilbage til den oprindelige position).
- Åbn klappen (A5) på udtaget (A4), og tag den af ved at dreje den mod uret.
- Kontroller, at apparatet er standset, inden saftcentrifugen (D) sættes fast.
- Sæt den samlede saftcentrifuge fast på udtaget (A4) ved at dreje den med uret, således at udtaget på hældetuden sidder i forlængelse af apparatet.
- Sæt hældetuden (H5) på beholderen (H4).
- Sørg for, at hældetuden (H5) er åben.

5.3 - OPSTART OG GODE RÅD
- Stil et stort glas under hældetuden (H5).
- Start apparatet ved at sætte hastighedsvælgeren (A1) på “3”.
- Skær frugterne og/eller grøntsager i stykker.
- Kom ingredienserne ned gennem åbningen i låget (H2), og skub dem forsigtigt ned med nedstopperen (H1). **Skub aldrig med fingrene eller køkkenredskaber**.
- Tilbered aldrig mere end 5 gange 500 g ingredienser ad gangen, uden at lade apparatet hvile et godt stykke tid.
  - Maksimal tidsforbrug: 10 minutter.
- For at opnå et bedre resultat, anbefales det at rengøre filteret efter hver 300 g ingredienser.
- **Vigtigt:** Når beholderen med frugtkød er fuld, stands apparatet og tøm beholderen.
- Drej hastighedsvælgeren tilbage på “0” for at standse apparatet, og vent til det er helt standset.
- **Vent indtil det roterende filter er helt standset, inden du tager saftcentrifugen ud.**
- Tag centrifugen ud ved at dreje den mod uret.
- Skub låsearmen (H6) hen til position åben hængelås. Åbn låget (position åben hængelås). Nu kan du tage filteret (H3) ud for at rengøre det og tømme beholderen (H4).

Gode råd:
- Du kan lave saft af: Gulerødder, tomater, æbler, vindruer, hindbær, m.m.
- Skræl de frugter, der har tykke skræller. Tag stenene ud og fjern den miderste del af ananas.
- Det er ikke muligt at presse saft fra visse frugter og grøntsager: Bananer, avocadoer, brombær, visse sorter af æbler, osv.
- Du kan tilberede saft af forskellige frugter og grøntsager uden nødvendigvis at skulle rengøre saftcentrifugen hver gang. De forskellige smagsemner blandes ikke, og det er nok bare at hælde en smule vand ned i centrifugen og lade den køre lidt for at rense den, inden man kommer næste frugt eller grøntsag i.
- Den tilberedte saft skal hurtigt drikkes efter tilberedningen. Man kan eventuelt komme til citronsaft i for at gemme den et par timer i køleskabet.

6 - INDSTILLING AF LEDNINGENS LÆNGDE

For større brugervenlighed eller under opbevaring kan ledningens længde tilpasses ved at skubbe den ind i motorblokken (A) gennem åbningen bag på apparatet (A7).

7 - HAKKE SMÅ MÆNGDER MEGET FINT (AFHÆNGIG AF MODEL)

ANVENDT TILBEHØR:
- Samlet kværn.

Kværnen kan bruges til at:
- Hakke følgende ingredienser på nogle få sekunder med pulsfunktionen: Tørrede figner, tørrede abrikoser osv.
  Maks. mængde/tid: 100g / 5s
  Denne kværn er ikke beregnet til at hakke hårde varer, såsom kaffe.

DA

RENGØRING

• Tag stikket ud.
• Nedsænk aldrig motorblokken (A) eller adapteren (E) i vand, og hold dem aldrig under rindende vand. Tør dem af med en tør eller let fugtig klud.
• Det er lettere at rengøre tilbehøret, hvis det skylles hurtigt efter brug. Afmonter hele hakkeudstyret. **Vær altid forsigtig, når du håndterer klingerne, da de kan være meget skarpe**.
• Vask, skyl og tør tilbehøret af. Det kan vaskes i opvaskemaskinen undtaget metaldelene: Hus (F1), snegl (F2), kniv (F3), hulskiver (F4 og F5), møtrik (F6).
• Smør hulskiverne (F4) og (F5) og kniven (F3). Brug madolie til at smøre dem med.

Gode råd:
• Hvis tilbehøret er blevet misfarvet af fødevarer (gulerødder, appelsiner, m.m.), gnub dem med en klud med lidt madolie, og rengør dem derefter på sædvanlig vis.
• Blenderskål (D): Hæld varmt vand tilsat et par dråber opvaskemiddel ned i blenderskålen. Luk låget. Stil blenderskålen i apparatet, og tryk et par gange på pulse-knappen. Tag skålen ud, skyld den under rindende vand, og lad den tørre (med bunden i vejret).

OPBEVARING

Opbevar ikke apparatet på et fugtigt sted.

HVIS APPARATET IKKE VIRKER?

Hvis apparatet ikke virker, kontroller:
- Om stikket er sat i.
- Om tilbehøret er sat ordentligt fast.
- Positionen på den elektriske hastighedsregulering (A1): Sæt den tilbage til positionen "0", og vælg dernæst den ønskede hastighed igen.

Denne køkkenmaskine er udstyret med en mikroprocessor, som kontrollerer og analyserer effekten, mens den kører. Hvis belastningen er for stor, standser apparatet automatisk. For at starte apparatet igen, sættes hastighedsreguleringen (A1) tilbage på "0" og derefter tages nogle af ingredienserne ud. Lad apparatet hvile i nogle minutter. Nu kan du vælge den ønskede hastighed for at færdiggøre tilberedningen.

Fungerer apparatet stadigvæk ikke? Kontakt et autoriseret serviceværksted (se listen i servicehæftet).

BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGEN OG APPARATET



Emballagen består udelukkende af materialer, der er ufarlige for miljøet, og som kan bortskaffes i overensstemmelse med gældende regler for genbrug.
Kontakt det lokale kommunekontor for at få at vide, hvordan du bortskaffer apparatet.

TILBEHØR

DA

Du kan udbygge dit apparat med følgende tilbehør, som kan købes hos forhandleren eller på et autoriseret serviceværksted:

- Skål i rustfrit stål
- Låg til skål i rustfrit stål
- Dejkrog
- Omrører
- Ballonpiskeris
- Blenderskål
- Saftcentrifuge
- Kværn
- Hakkeudstyr
- Adapter til tilbehør
- Grøntsagsjern:
  - Snitte
  - Rive groft
  - Rive fint
  - Rive kartofler
- Pastatilbehør
- Purépresse
- Pastarulle

Vigtigt: Du kan ikke købe tilbehør uden at vise denne brugervejledning eller dit apparat.

OPSKRIFTER

SØDET FLØDESKUM

Ingredienser (til 6-8 personer): 25 cl meget kold fløde - 50 g flormelis.
Kom fløde og flormelis i den rustfri stålskål med ballonpiskeriset og låget. Lad apparatet køre i 2 minutter på hastighed 4 og derefter i 3 minutter og 30 sekunder på maksimal hastighed.

MAYONNAISE

Ingredienser: 1 æggeblomme - 1 spsk. sennep - 1 tsk. vineddike - 25 cl olie - salt og peber.
Kom æg, sennep, vineddike, salt og peber i den rustfri stålskål med ballonpiskeriset og låget. Vælg hastighed 1. Lad piskeriset køre, og tilsæt langsomt olien i en tynd stråle. Skift til maksimal hastighed efter 10 sekunder. Lad piskeriset køre i endnu 30 sekunder, efter at olien er optaget i blandingen.
Godt råd: Tilsæt eventuel et knust fed hvidløg. For de bedste resultate, bør alle ingredienserne være ved stuetemperatur.
Bemærk: Opbevares i køleskabet og skal benyttes inden for 24 timer.

HVIDT BRØD

Ingredienser (til et brød på 800 g): 500 g mel - 300 ml lunkent vand - 10 g tørgær - 10 g salt.
Kom mel, salt og gær i den rustfri stålskål. Sæt dejkrogen og låget på, og lad apparatet køre i nogle sekunder på hastighed 1. Tilsæt vand gennem åbningen på låget. Ælt i 8 minutter. Lad dejen hvile i ca. 1/2 time ved stuetemperatur. Ælt derefter dejen med hænderne, og form den til en kugle, som stilles på en smurt melet bageplade. Lad dejen hæve igen ca. 1 time på et lunt sted. Forvarm ovnen til 240°C. Snit dejen med en kniv, og pensl den med lunkent vand. Stil en lille skål vand i ovnen: Dette gør skorpen mere gylden. Bag brødet i 40 minutter ved 240 °C.
Godt råd: Gæren må aldrig komme i direkte kontakt med salt eller sukker, da dette forhindrer gæren i at virke.

MØRDEJ

Ingredienser (til en tærtebund på 350 g): 200 g mel - 100 g smør - 5 cl vand - knsp. salt.
Kom mel, smør og salt i den rustfri stålskål. Sæt dejkrogen og låget på, og kør apparatet på hastighed 1 i nogle sekunder. Tilsæt derefter vandet, samtidig med at apparatet kører. Lad apparatet køre, indtil dejen er fast. Dæk dejen til med husholdningsfilm, og lad den hvile køligt i mindst 1 time, inden den rulles ud og bages.

BRIOCHE

Ingredienser (til 6 personer): 250 g mel - 5 g salt - 25 g sukker 100 g smør - 2 hele æg og 1 æggeblomme - 3 spsk. lunken mælk - 2 spsk. vand - 5 g tørgær.

Kom mel i den rustfri stålskål og form to fordybninger: Kom salt og sukker i den ene og gær, lunken mælk og vand i den anden. Salt og gær må ikke tilsættes sammen, da gæren reagerer i forbindelse med kontakt med salt. Tilsæt æggene og sæt dejkrogen og låget på. Vælg hastighed 1, og ælt i 15 sekunder. Skift derefter til hastighed 2 i 2 minutter og 45 sekunder. Tilsæt smørret, der ikke må være for blødt (tag det ud af køleskabet en halv time før), uden at stoppe apparatet og fortsæt med at ælte i 5 minutter på hastighed 2 og derefter på hastighed 3 i 5 minutter. Tildæk dejen, og lad den hæve i to timer ved stuetemperatur, slå derefter dejen mod skålens sider. Dæk dejen til, og lad den efterhæve i to timer i køleskabet. Ælt den derefter igen i skålen. Dæk dejen til med husholdningsfilm, og lad den hvile i køleskabet natten over. Smør og mel en brødform dagen efter. Form dejen til en kugle. Læg dejen ned i brødformen, og lad den hæve på et lunt sted, indtil formen er fyldt op (ca. 2 til 3 timer). Stil formen i ovnen, og bag brødet ved 180 °C i 25 minutter.

DA

Godt råd: Tilsæt chokoladestykker eller kandiserede frugter.

GRØNTSAGSKAGE

Ingredienser (til 6 personer): 200 g mel - 4 æg - 11 g tørgær - 10 cl mælk - 5 cl olivenolie - 12 tørrede tomater - 200 g feta - 15 udstenede grønne oliven - 1 knsp. karry (valgfrit) - salt og peber.

Forvarm ovnen til 180 °C. Smør og mel en sandkageform. Bland mel, æg og gær sammen i den rustfri stålskål med omrøreren og låget ved hastighed 1, og øg derefter hastigheden til position 3. Tilsæt olivenolie og kold mælk og bland i 1 minut og 30 sekunder. Skift til hastighed 1, og tilsæt de tørrede tomater, feta, de grønne oliven (skåret i mindre stykker), karry, salt og peber. Hæld dejen over i sandkageformen, og bag kagen i 30 til 40 minutter, afhængig af ovnen. Stik i kagen under bagningen for at kontrollere, om den er færdig.

Gode råd: Man kan erstatte feta med mozzarella og tilsætte nogle hakkede basilikumblade.

CHOKOLADEKAGE

Ingredienser (til 8 personer): 200 g kogechokolade - 150 g sukker - 125 g mel - 125 g blødt smør - 4 æg - 20 cl fløde - 100 g mandelpulver (valgfrit) - 1 brev vanillesukker - 11 g bagepulver – 1 knsp. salt.

Forvarm ovnen til 180 °C. Smelt chokoladestykkerne over vandbad eller i mikrobølgeovnen med 3 spsk. vand. Tilsæt gradvist lidt smør under omrøring for at gøre chokoladen mere lind. Lad chokoladen køle lidt af. Adskil hviderne fra æggeblommerne. Læg æggehviderne til side. Kom æggeblommer, den smeltede chokolade, fløde, resten af smørret, sukker, vanillesukker og mandelpulver i den rustfri' stålskål med omrøreren og låget. Lad apparatet køre på hastighed 1 i 20 sekunder. Skift til hastighed 2, og tilsæt melet og bagepulveret gennem åbningen i låget. Lad apparatet køre i ca. 2 minutter, indtil dejen er lind. Hæld dejen over i en stor skål. Kom æggehviderne med en knsp. salt i den rengjorte rustfrie stålskål med ballonpiskeriset. Pisk hviderne på hastighed 5 i 1 minut og 45 sekunder, og skift derefter til maksimal hastighed i 30 sekunder. Vend forsigtigt de stive hvider i chokoladeblandingen med en skraber. Hæld dejen op i en smurt og melet kageform. Bag kagen i 25 minutter ved 180 °C.

Godt råd: Kagen kan serveres med creme anglaise eller vaniljeis.

Du kan finde flere ideer til opskrifter på www.moulinex.com

Takk for at du valgte dette apparatet, som kun er beregnet på tilberedning av mat i private husholdninger innendørs.

BESKRIVELSE

A - Motorenhet
- **A1** Hastighetsbryter
- **A2** Åpneknapp for flerfunksjonshodet **(A3)**
- **A3** Flerfunksjonshode
- **A4** Hurtigutgang (blenderkanne/saftpresse/kvern)
- **A5** Sikkerhetsdeksel
- **A6** Utgang for blandetilbehøret (eltekrok, ballongvisp, blandekniv)
- **A7** Ledningsrom

B - Bolleenhet
- **B1** Stålbolle
- **B2** Lokk

C - Blandetilbehør
- **C1** Eltekrok
- **C2** Blandekniv
- **C3** Ballongvisp

D - Blenderkanne (avhengig av modell)
- **D1** Kanne
- **D2** Lokk
- **D3** Doseringskork

E - Tilbehørsholder (avhengig av modell)

F - Kvernehode (avhengig av modell)
- **F1** Metallrør
- **F2** Skrue
- **F3** Kniv
- **F4** Skive med store hull
- **F5** Skive med små hull
- **F6** Mutter
- **F7** Stapper
- **F8** Brett

G - Grønnsakskutter (avhengig av modell)
- **G1** Trommelhus
- **G2** Stapper
- **G3** Trommel skiver
- **G4** Trommel grovriving
- **G5** Trommel finriving
- **G6** Trommel ekstra fin riving

H - Saftpresse (avhengig av modell)
- **H1** Stapper
- **H2** Lokk
- **H3** Roterende filter
- **H4** Beholder
- **H4** Skjenketut
- **H4** Låsetapp

NO

IGANGSETTING

- Alle tilbehørsdelene må vaskes med såpevann før de brukes for første gang (unntatt adapteren (E): se avsnittet om rengjøring). Skyll og tørk.
- Sett apparatet på en jevn, ren og tørr overflate, og sørg for at hastighetsbryteren (A1) står på posisjon "0" før apparatet kobles til.
- Apparatet har flere kjøremoduser:
  - **Intervall (puls):** Vri hastighetsbryteren (A1) til posisjon "pulse" i flere korte omganger for å ha bedre kontroll over blandingen.
  - **Kontinuerlig:** Vri hastighetsbryteren (A1) til en posisjon fra "1" til "max" avhengig av oppskriften. Du kan endre hastigheten mens apparatet går.
- Vri bryteren (A1) tilbake til "0" for å slå av apparatet.

  Viktig: Apparatet starter ikke opp hvis dekselet (A5) og hodet (A3) ikke er låst. Hvis du låser opp dekselet (A5) og/eller hodet (A3) mens apparatet går, stopper apparatet med en gang. Lås fast dekselet og/eller hodet, sett hastighetsbryteren (A1) tilbake på "0", og start opp apparatet som vanlig ved å velge en hastighet.

  Kjøkkenapparatet er utstyrt med en mikroprosessor som kontrollerer og analyserer funksjonseffekten. **Hvis apparatet overbelastes, stanser det automatisk**. For å starte apparatet opp igjen, må du sette hastighetsbryteren (A1) tilbake til posisjon "0" og ta ut en del av ingrediensene. La apparatet hvile i noen minutter. Deretter kan du velge ønsket hastighet for å avslutte tilberedningen.

Nummeret på hvert avsnitt tilsvarer nummeret på hver figur.

1 - BLANDE / ELTE / VISPE / EMULGERE / PISKE

Avhengig av typen matvare, er bollen (B1) og lokket (B2) beregnet på å tilberede 1,8 kg lys deig.

TILBEHØR:
- Stålbolle (B1).
- Lokk (B2).
- Eltekrok (C1) eller blandekniv (C2) eller ballongvisp (C3).

1.1 - MONTERE TILBEHØRSDELENE

- Trykk på knappen (A2) for å åpne flerfunksjonshodet (A3), og løft det inntil det stopper.
- Lås fast stålbollen (B1) til apparatet (med klokka), og tilsett ingrediensene.
- Sett ønsket tilbehørsdel (C1, C2 eller C3) på utgangen (A6), trykk den ned og vri den en kvart omgang mot klokken for å feste den på utgangen.

NO

- Senk flerfunksjonshodet (A3) til vannrett posisjon: trykk på knappen (A2) og senk flerfunksjonshodet (A3) manuelt inntil det låser seg (knappen (A2) går tilbake til utgangsposisjon).
- Sett lokket (B2) på stålbollen (B1).

Merk: Det er ikke nødvendig å bruke lokket. Bruk av lokket hindrer søl og sprut.

- Sørg for at dekselet (A5) er låst (med klokken) på hurtigutgangen (A4).

1.2 - IGANGSETTING

Start apparatet ved å sette hastighetsbryteren (A1) på ønsket posisjon avhengig av oppskriften.

- Apparatet setter straks i gang. Du kan tilføye ingredienser gjennom sjakten i lokket (B2) mens apparatet er i gang.
- Vri bryteren (A1) tilbake til "0" for å slå av apparatet..

Råd:

- **Elte**
  - Bruk eltekroken (C1) **på hastighet "1".** Du kan elte inntil 500 g mel (f.eks.: hvetebrød, grovbrød, mørdeig, paideig ...).
  - Maksimalt tidsforbruk: 13 minutter.
- **Blande**
  - Bruk blandekniven (C2) **på hastighet "1" til "max"**.
  - Du kan blande inntil 1,8 kg lett deig (formkake, sukkerbrød …).
  - Maksimalt tidsforbruk: 13 minutter.
  - **Bruk aldri blandekniven (C2) til å elte tunge deiger.**
- **Vispe / emulgere / piske**
  - Bruk ballongvispen (C3) **på hastighet "1" til "max"**.
  - Du kan tilberede: majones, aioli, sauser, piskede eggehviter (inntil åtte eggehviter), pisket krem (inntil 5 dl).
  - Maksimalt tidsforbruk: 10 minutter.
  - **Bruk aldri ballongvispen (C3) til å elte tunge deiger eller blande lette deiger.**

1.3 - DEMONTERE TILBEHØRSDELENE

- Vent til apparatet har stanset helt.
- Ta av lokket (B2).
- Trykk på knappen (A2) for å åpne flerfunksjonshodet (A3), og løft det til oppreist posisjon.
- Utløs tilbehørsdelen (C1), (C2) eller (C3) fra flerfunksjonshodet ved å skyve tilbehøret oppover og dreie det en kvart omgang med klokken.
- Ta ut stålbollen.

2 - MIKSE/BLANDE / BLENDE (AVHENGIG AV MODELL)

Avhengig av typen matvare er blenderkannen (D) beregnet på å tilberede 1,5 l tykke blandinger og 1,25 l flytende blandinger.

TILBEHØR:
- Blandebolle (D).

2.1 - MONTERE TILBEHØRSDELENE
- Senk flerfunksjonshodet (A3) til vannrett posisjon: trykk på knappen (A2) og senk flerfunksjonshodet (A3) manuelt inntil det låser seg (knappen (A2) går tilbake til utgangsposisjon).
- Åpne og ta av sikkerhetsdekselet (A5) fra hurtigutgangen (A4) ved å vri det mot klokken.
- Sørg for at apparatet har stanset helt før du setter på blenderkannen (D).
- Fest blenderkannen (D) på utgangen (A4) ved å vri den med klokken.
- Ha matvarene i blenderkannen, og fest lokket (D2) med doseringskorken (D3) ved å vri det mot klokken.

2.2 - IGANGSETTING
- Start apparatet ved å sette hastighetsbryteren (A1) på ønsket posisjon avhengig av oppskriften (fra hastighet 4 til Max eller Puls). Med "Pulse"-funksjonen kontrollerer du blandingen bedre, og blandingen blir jevnere. Du kan tilsette ingredienser gjennom sjakten i doseringskorken (D3) mens apparatet går.
- Vri bryteren (A1) tilbake til "0" for å slå av apparatet.
  - Maksimalt tidsforbruk: 3 minutter.

NO

Råd:

Du kan tilberede:
- Finmikset suppe, saus, kompott, milkshake, cocktail.
- Flytende rører (pannekaker, vafler, frityrbakverk ...).
- Hvis ingredienser kleber seg til sidene i kannen mens de blandes, må du slå av apparatet, vente til apparatet har stanset helt, og ta av blenderkannen og få ingrediensene ned på bladene. Bruk en spatel. Sett blenderkannen tilbake på plass og fortsett blandingen.

- Fyll aldri blenderkannen med kokende væske.
- Kjør aldri blenderen tom.
- Bruk alltid blenderkannen med lokk.
- Fjern aldri lokket før bladene har stoppet helt.
- Ha alltid flytende ingredienser i blenderen før du tilsetter faste ingredienser.

2.3 - DEMONTERE TILBEHØRSDELEN
- Vent til apparatet har stanset helt før du tar av blenderkannen ved å dreie den mot klokken. Sett tilbake dekselet (A5) og fest den på utgangen (A4) (med klokken).

3 - KVERNE (AVHENGIG AV MODELL)

TILBEHØR:
- Tilbehørsholder (E)
- Montert kvernehode (F)

3.1 - MONTERE KVERNEADAPTEREN
- Trykk på knappen (A2) for å åpne flerfunksjonshodet (A3), og løft det inntil det stopper.
- Sett adapteren (E) på plass, og drei den fast mot klokken slik at utgangen er på linje med apparatets lengderetning.
- Trykk på knappen (A2) på nytt for å senke flerfunksjonshodet (A3) til vannrett posisjon.

3.2 - SETTE SAMMEN KVERNEHODET
- Hold metallrøret (F1) i sjakten, og sett den bredeste åpningen slik at den peker oppover.
- Stikk skruen (F2) (lang akse først) i røret (F1).
- Sett kniven (F3) på den korte aksen som stikker ut av skruen (F2) med de skarpe kantene pekende utover.
- Sett hullskiven (F4 eller F5) på kniven (F3) slik at de to stopperne passer inn i de to rillene på røret (F1).
- Skru mutteren (F6) hardt på røret (F1) med klokken, men den må ikke sitte helt fast.
- Sjekk at alt er montert som det skal. Aksen må ikke være løs eller kunne dreie rundt alene. Hvis dette ikke er tilfellet, må du starte monteringen på nytt.

3.3 - MONTERE KVERNEHODET PÅ APPARATET

- Hold det monterte kvernehodet (F) på skrå til høyre foran adapterutgangen (E) slik at de to tappene på kvernehodet passer inn i de to rillene på adapteren. Skyv kvernehodet så langt det går inn i adapteren, og vri så sjakten på kvernehodet oppover mot klokken inntil hodet låser seg.
- Sett det avtakbare brettet (F8) på sjakten.

3.4 - IGANGSETTING, RÅD OG DEMONTERING

- Sørg for at sikkerhetsdekselet (A5) er festet (med klokken) på hurtigutgangen (A4).
- Sett en beholder til grønnsakene foran apparatet.
- Slå på apparatet ved å sette hastighetsbryteren (A1) **på hastighet "3" eller "4"**.
- Ha kjøttet ned i sjakten bit for bit, og skyv det ned med stapperen (F7). **Bruk aldri fingrene eller redskaper til å skyve ingrediensene ned i sjakten.**
  - Du kan hakke opptil 3 kg kjøtt.
  - Maksimalt tidsforbruk: 10 minutter.
  - La apparatet avkjøles helt før bruk.
  - For å slå av apparatet, setter du hastighetsbryteren på hastighet "0". Vent til apparatet har stanset helt.
- Skru løs kvernehodet i motsatt retning av monteringen.

NO

Råd:

- Tilbered på forhånd hele mengden som skal kvernes (kjøtt: ta ut ben, brusk, nerver, og skjær det i biter på ca. 2 x 2 cm).
- Sørg for at kjøttet er fullstendig opptint.
- Når du har kvernet alt kjøttet, kan du kverne noen brødbiter for å få ut alt kjøttet.

4 - RIVE/SKJÆRE (AVHENGIG AV MODELL)

TILBEHØR:

- Tilbehørsholder (E)
- Montert grønnsakskutter (G)
- Tromler (avhengig av modell)

4.1 - MONTERE TILBEHØRSDELENE

- Trykk på knappen (A2) for å åpne flerfunksjonshodet (A3), og løft det inntil det stopper.
- Sett adapteren (E) på plass, og drei den fast mot klokken slik at utgangen er på linje med apparatets lengderetning.
- Trykk på knappen (A2) på nytt for å senke flerfunksjonshodet (A3) til vannrett posisjon.
- Sørg for at sikkerhetsdekselet (A5) er festet (med klokken) på hurtigutgangen (A4).
- Hold trommelhuset (G1) på skrå til høyre foran adapterutgangen (E) slik at de to tappene på trommelhuset passer inn i de to rillene på adapteren. Skyv trommelhuset helt inn, og vri sjakten oppover mot klokken inntil det låser seg.
- Sett en trommel i trommelhuset, og sørg for at den er satt helt inn i huset.

4.2 - IGANGSETTING OG RÅD

- Sett en beholder til grønnsakene foran apparatet.
- Slå på apparatet ved å sette hastighetsbryteren (A1) på hastighet "3" for å skjære, eller "4" for å rive.
- Ha ingrediensene ned i sjakten på trommelhuset, og skyv dem ned med stapperen (G2). **Bruk aldri fingrene eller redskaper til å skyve ned ingrediensene**.
  - Du kan tilberede opptil 2 kg mat.
  - Maksimalt tidsforbruk: 10 minutter.
- For å slå av apparatet setter du hastighetsbryteren på hastighet "0". Vent til apparatet har stanset helt.
- Skru løs trommelhuset i motsatt retning av monteringen.
- Tromlene kan brukes til:
  - Grovriving (G4) / finriving (G5): gulrøtter, sellerirot, poteter, ost ...

- Tykke skiver (G3): poteter, gulrøtter, agurk, epler, rødbeter ...
- Ekstra fin riving (G6): poteter, parmesan ...

5 - SAFTPRESSE TIL FRUKT OG GRØNNSAKER (AVHENGIG AV MODELL)

TILBEHØR:

- Montert saftpresse (H).

5.1 - SETTE SAMMEN SAFTPRESSEN

- Sett filteret (H3) midt i beholderen (H4).
- Feste lokket: vri mot klokken og fest lokket (H2) på beholderen (H4) (posisjon med lukket hengelås).
- Feste hele enheten: skyv låsetappen (H6) til posisjonen med lukket hengelås.

5.2 - MONTERE SAFTPRESSEN PÅ APPARATET

NO

- Senk flerfunksjonshodet (A3) til vannrett posisjon: trykk på knappen (A2) og senk flerfunksjonshodet (A3) manuelt inntil det låser seg (knappen (A2) går tilbake til utgangsposisjon).
- Åpne og ta av sikkerhetsdekselet (A5) fra hurtigutgangen (A4) ved å vri det mot klokken.
- Sørg for at apparatet har stanset helt før du setter på saftpressen (H).
- Fest den monterte saftpressen på utgangen (A4) ved å vri den med klokken slik at røret til skjenketuten peker fremover.
- Sett skjenketuten (H5) på beholderen (H4).
- Sørg for at skjenketuten (H5) er åpen.

5.3 - IGANGSETTING OG RÅD

- Sett et stort glass under skjenketuten (H5).
- Slå på apparatet ved å sette hastighetsbryteren (A1) på hastighet "3".
- Skjær frukten og/eller grønnsakene i biter.
- Ha bitene ned i sjakten i lokket (H2), og skyv dem langsomt ned med stapperen (H1). **Bruk aldri fingrene eller redskaper til å skyve**.
- Ikke press mer enn 5 ganger 500 g frukt/grønnsaker sammenhengende uten å la apparatet hvile fullstendig.
  - Maksimalt tidsforbruk: 10 minutter.
- Du oppnår best resultat når filteret renses etter å ha presset 300 g frukt/grønnsaker.
- **Viktig:** Når restbeholderen er full, må du stanse apparatet og tømme beholderen.
- For å slå av apparatet setter du hastighetsbryteren på hastighet "0". Vent til apparatet har stanset helt.
- **Vent til det roterende filteret har stanset helt før du løfter enheten av apparatet.**
- Løsne saftpressen ved å vri den mot klokken.
- Sett låsetappen (H6) i posisjonen med åpen hengelås. Åpne lokket (åpen hengelås). Ta ut filteret (H3) for å rense det, og tøm beholderen (H4).

Råd:

- Du kan lage saft av: gulrøtter, tomater, epler, druer, bringebær …
- Skrell frukt med tykt skall, fjern steinene og ta ut midten av ananas.
- Det er ikke mulig å lage saft av visse typer frukt og grønnsaker: bananer, avokado, bjørnebær, visse eplesorter …
- Du kan lage saft av ulike frukt og grønnsaker uten å rengjøre saftpressen hver gang, smakene blandes ikke. Mellom ulike typer frukt og grønnsaker, er det er nok å helle litt vann ned i saftpressen mens den er i gang slik at den skylles.
- Bruk saften innen kort tid etter den er presset, og tilsett sitronsaft hvis du vil oppbevare den kjølig i noen timer.

6 - LENGDEINNSTILLING AV LEDNINGEN

For å gjøre det enklere å bruke apparatet eller rydde det bort, kan du forkorte strømledningen ved å skyve den inn i motorenheten (A) gjennom åpningen på baksiden (A7).

7 - FINKVERNE SMÅ MENGDER (AVHENGIG AV MODELL)

TILBEHØRSDEL:

- Montert kvern.

Kvernen kan brukes til å:

- Kverne på noen sekunder med pulse-funksjonen: tørket fiken, tørket aprikos ...
  Mengde/maks tid: 100 g / 5 s
  Denne kvernen er ikke beregnet på harde produkter slik som kaffe.

NO

RENGJØRING

- Trekk ut kontakten.
- Ikke dypp motorenheten (A) eller adapteren (E) ned i vann eller hold dem under rennende vann. Tørk dem av med en tørr eller lett fuktet klut.
- Det er enklere å rengjøre tilbehørsdelene hvis du skyller dem rett etter bruk. Demonter alle delene i kvernehodet.. **Håndter alle knivene forsiktig slik at du ikke skader deg**..
- Vask, skyll og tørk tilbehørsdelene: de kan vaskes i oppvaskmaskin med unntak av alle metalldelene i kvernehodet: røret (F1), skruen (F2), kniven (F3), hullskivene (F4 og F5), mutteren (F6).
- Hullskivene (F4) og (F5), samt kniven (F3), skal ha litt fett på utsiden. Smør dem med matolje før oppbevaring.

Tips:

- Hvis tilbehørsdelene har blitt farget av matvarene (gulrøtter, appelsin …), gnir du dem med en klut dynket med matolje før du vasker dem som vanlig.
- Blenderkanne (D): ha varmt vann og noen dråper oppvasksåpe i blenderkannen. Lukk lokket. Sett kannen på apparatet og kjør noen korte omganger. Ta av kannen, skyll den i rennende vann og la den tørke (opp ned).

OPPBEVARING

Apparatet skal ikke oppbevares på et fuktig sted.

HVA GJØR JEG HVIS APPARATET IKKE FUNGERER?

Hvis apparatet ikke fungerer, må du sjekke:
- at støpselet sitter i stikkontakten.
- at hver tilbehørsdel er riktig montert og festet.
- posisjonen til elektronisk hastighetsvelgeren (A1): sette den tilbake til "0" posisjon, og velg deretter ønsket hastighet igjen.

Kjøkkenapparatet er utstyrt med en mikroprosessor som kontrollerer og analyserer funksjonseffekten. Hvis apparatet overbelastes, stanser det automatisk. For å starte apparatet opp igjen, må du sette hastighetsbryteren (A1) tilbake til posisjon "0" og ta ut en del av ingrediensene. La apparatet hvile i noen minutter. Deretter kan du velge ønsket hastighet for å avslutte tilberedningen.

Fungerer apparatet fortsatt ikke? Kontakt et godkjent servicesenter (se listen i servicehåndboken).

GJENVINNING AV EMBALLASJEN OG APPARATET



Emballasjen omfatter utelukkende miljøvennlige materialer som kan kastes i henhold til gjeldende bestemmelser om resirkulering.
Når du skal kassere apparatet, må du henvende deg til riktig avdeling i din kommune.

TILBEHØRSDELER

Du kan anskaffe følgende tilbehørsdeler fra din forhandler eller et godkjent servicesenter:

- Stålbolle
- Lokk til stålbollen
- Eltekrok
- Blandekniv
- Ballongvisp
- Blenderkanne
- Saftpresse
- Kvern
- Kvernehode
- Tilbehørsholder
- Grønnsakskutter:
  - Skiver
  - Grovriving
  - Finriving
  - Ekstra fin riving
- Pastasett
- Saustilbehør
- Pastarulle

NO

Merk: Bruksanvisningen eller apparatet må vises frem for å kunne kjøpe tilbehør.

OPPSKRIFTER

PISKET KREM

Ingredienser (til 6/8 personer): 2,5 dl svært kald kremfløte - 50 g melis.

Ha krem og melis i stålbollen med ballongvispen og lokket. Kjør på hastighet 4 i to minutter, kjør så på maksimal hastighet i 3½ minutt.

MAJONES

Ingredienser: 1 eggeplomme - 1 ss sennep - 1 ss eddik - 2,5 dl olje - salt og pepper.

Ha eggeplomme, sennep, eddik, salt og pepper i stålbollen med ballongvispen og lokket. Velg hastighet 1. Tilsett oljen i en tynn stråle mens maskinen visper. Sett maskinen på maksimal hastighet etter 10 sekunder. La maskinen fortsette å gå i 30 sekunder med vispen etter at all oljen er iblandet.

Tips: Tilsett gjerne et fedd revet hvitløk. For best resultat, bør alle ingrediensene ha romtemperatur.

Merk: Oppbevar i kjøleskapet, og spis i løpet av 24 timer.

HVETEBRØD

Ingredienser (til et brød på 800 g): 500 g mel - 3 dl lunkent vann - 10 g tørrgjær - 10 g salt.

Ha mel, salt og gjær i stålbollen. Sett på plass eltekroken og lokket, og kjør på hastighet 1 i noen sekunder. Tilsett lunkent vann gjennom åpningen i lokket. Elt i åtte minutter. La deigen heve i romtemperatur i ca. 30 minutter. Kna deigen for hånd til en form, og legg den på en smurt og melet stekeplate. La den etterheve på et lunt sted i ca. én time. Forvarm ovnen til 240 °C. Lag flere snitt på toppen av brødet med et barberblad, og pensle brødet med lunkent vann. Sett også en liten form fylt med vann i ovnen slik at brødet får en gyllen skorpe. Stek brødet i 40 minutter på 240 °C.

Tips: Gjær skal aldri være i direkte kontakt med sukker eller salt da dette hindrer gjæren i å virke.

MØRDEIG

Ingredienser (til en paibunn på 350 g): 200 g mel - 100 g smør - 0,5 dl vann - en klype salt.

Ha mel, smør i biter og salt i stålbollen. Sett på plass eltekroken og lokket, og kjør maskinen på hastighet 1 i noen sekunder. Tilsett vannet mens maskinen er i gang. La maskinen kjøre inntil ingrediensene har blitt til en fin, rund deig. La deigen stå kjølig i minst én time før du kjevler den ut og steker den.

BRIOCHE

Ingredienser (til 6 personer): 250 g mel - 5 g salt - 25 g sukker - 100 g smør - 2 hele egg og 1 eggeplomme - 3 ss lunken melk - 2 ss vann - 5 g tørrgjær.

Ha melet i stålbollen, og lag to groper. I den ene has salt og sukker, og i den sandre gjær, lunken melk og vann. Salt og gjær må ikke blandes fordi gjær reagerer dårlig på salt. Tilsett egg, sett på plass eltekroken og lokket. Velg hastighet 1 og elt i 15 sekunder, gå så over til hastighet 2 i 2 minutter og 45 sekunder. Mens maskinen går, tilsett fast, romtemperert smør (det må ikke være for mykt - la det stå en halvtime i romtemperatur). Fortsett å elte i 5 minutter på hastighet 2, så 5 minutter på hastighet 3. Dekk til deigen og la den heve i to timer ved romtemperatur, kna så deigen godt for hånd ved å slå den lett mot kantene i bollen. Dekk til deigen og la den heve på nytt i to timer i kjøleskapet. Kna deigen godt på nytt ved å slå den lett mot kantene i bollen. Dekk til med plastfolie, og la den heve natten over i kjøleskapet. Smør og mel en brødform neste dag. Del deigen i tre, og kna hver del til en bolle. Sett bollene ved siden av hverandre i formen, og la dem heve på et varmt sted inntil de fyller formen (2-3 timer). Stekes på 180 °C i 25 minutter.

NO

Tips: Tilsett gjerne sjokoladebiter eller kandisert frukt.

OLIVENBRØD

Ingredienser (til 6 personer): 200 g mel - 4 egg - 11 g bakepulver - 1 dl melk - 0,5 dl olivenolje - 12 tørkede tomater - 200 g fetaost - 15 steinfrie grønne oliven - 1 klype karri (valgfritt) - salt, pepper.

Forvarm ovnen til 180 °C. Smør og mel en brødform. Ha mel, egg og bakepulver i stålbollen med blandekniven og lokket, og bland først på hastighet 1. Øk så hastigheten til 3. Tilsett olivenolje og kald melk, og bland i 1½ minutt. Sett ned hastigheten til 1, og tilsett tørkede tomater, fetaost, grønne oliven (i biter) og karri. Tilsett salt og pepper. Hell blandingen over i brødformen, og stek 30-40 minutter, avhengig av ovnen. Stikk med kniv for å se om det er ferdig.

Tips: Du kan bruke mozzarella istedenfor fetaost, og tilføye noen blader hakket basilikum.

SJOKOLADEFONDANT

Ingredienser (til 8 personer): 200 g mørk kokesjokolade - 150 g sukker - 125 g mel - 125 g mykt smør - 4 egg - 2 dl kremfløte - 100 g malte mandler (valgfritt) - 1 ts vaniljesukker – 11 g bakepulver - 1 klype salt.

Forvarm ovnen til 180 °C. Brekk sjokoladen i biter, og smelt den i vannbad eller mikrobølgeovn med 3 ss vann. Tilsett smør litt etter litt og rør sjokoladen jevn. La blandingen avkjøle. Skill eggene. Legg til side hvitene. Ha eggeplommer, smeltet sjokolade, krem, resten av smøret, sukker, vaniljesukker og malte mandler i stålbollen med blandekniven og lokket. Kjør på hastighet 1 i 20 sekunder for å blande ingrediensene. Kjør videre på hastighet 2, og ha melet blandet med bakepulveret gjennom åpningen i lokket. La maskinen kjøre i ca. to minutter inntil blandingen er jevn. Legg dette til side i en stor bolle. Vask stålbollen, ha eggehviter og en klype salt i stålbollen med ballongvispen, og visp hvitene stive på hastighet 5 i 1 min og 45 sek. Sett så maskinen på maksimal hastighet i 30 sekunder. Bruk en slikkepott til å vende eggehvitene forsiktig inn i sjokoladeblandingen. Hell over i en smurt og melet kakeform. Stek i ovn på 180 °C i 25 minutter.

Tips: Denne kaken er deilig servert med vaniljekrem eller vaniljeis.

Du kan finne flere ideer til oppskrifter på www.moulinex.com

Tack för att du har valt denna apparat som endast är avsedd för tillredning av livsmedel inomhus, och är för hushållsbruk.

BESKRIVNING

A - Motorenhet
- **A1** Elektroniskt motorhastighetsreglage
- **A2** Upplåsningsknapp för multifunktionsenheten **(A3)**
- **A3** Multifunktionsenhet
- **A4** Snabbfäste (mixerbägare/centrifug/hackare)
- **A5** Säkerhetslucka
- **A6** Fäste för blandningstillbehör (degkrok, ballongvisp, blandare)
- **A7** Sladdhållare

B - Skål
- **B1** Rostfri skål
- **B2** Lock

C - ABlandningstillbehör
- **C1** Degkrok
- **C2** Blandare
- **C3** Ballongvisp

D - Mixerbägare (beroende på modell)
- **D1** Mixerbägare
- **D2** Lock
- **D3** Plugg

E - Tillbehörshållare (beroende på modell)

F - Kvarn (beroende på modell)
- **F1** Metallkropp
- **F2** Skruv
- **F3** Kniv
- **F4** Hålskiva med stora hål
- **F5** Hålskiva med små hål
- **F6** Skruvring
- **F7** Matare
- **F8** Bricka

G - Grönsaksskärare (beroende på modell)
- **G1** Trummagasin
- **G2** Matare
- **G3** Trumma för skivor
- **G4** Trumma för grov rivning
- **G5** Trumma för fin rivning
- **G6** Trumma för potatispannkakor

H - Centrifug (beroende på modell)
- **H1** Matare
- **H2** Lock
- **H3** Roterande filter
- **H4** Uppsamlingskärl
- **H5** Hällpip
- **H6** Låsspak

SV

FÖRSTA ANVÄNDNINGEN

- Diska alla tillbehör noggrant med vatten och handdiskmedel innan du använder apparaten första gången (utom adaptern (E): se avsnittet Rengöring). Skölj och torka dem.
- Placera apparaten på en plan, ren och torr yta, kontrollera att motorreglaget (A1) är i position ”0” och sätt sedan i kontakten.
- Det finns flera alternativ för att starta apparaten:
  - **Oregelbunden körning (pulse):** Vrid motorreglaget (A1) till positionen ”pulse” stegvis för att få bättre kontroll över tillredningen.
  - **Kontinuerlig körning:** Vrid motorreglaget (A1) till önskad position från ”1” till ”max”, efter önskad tillredning. Du kan ändra inställningen under tillredningen.
- Vrid tillbaka reglaget (A1) till ”0” för att stanna apparaten.

  Viktigt: Apparaten kan bara startas om säkerhetsluckan (A5) och multifunktionsenheten (A3) är låsta. Om du öppnar säkerhetsluckan (A5) och/eller multifunktionsenheten (A3) när apparaten är igång, stannar den direkt. Lås säkerhetsluckan och/eller multifunktionsenheten igen, för tillbaka motorreglaget (A1) till position ”0” och fortsätt sedan på normalt sätt för att starta apparaten genom att välja önskad hastighet.

  Denna apparat är utrustad med en mikroprocessor som styr och analyserar köreffekten. **Vid alltför stor belastning stängs apparaten av automatiskt**. För att starta apparaten igen för du tillbaka motorreglaget (A1) till position ”0” och avlägsnar en del av ingredienserna. Låt apparaten vila några minuter. Du kan sedan välja önskad hastighet för att slutföra tillredningen.

Numren på avsnitten överensstämmer med numren på bilderna.

1 - BLANDA / KNÅDA / VISPA

Beroende på livsmedlens egenskaper kan du bereda upp till 1,8 kg luftige deg med hjälp av den rostfria skålen (B1) och locket (B2).

TILLBEHÖR SOM ANVÄNDS:
- Rostfri skål (B1).
- Lock (B2).
- Degkrok (C1) eller blandare (C2) eller ballongvisp (C3).

1.1 - MONTERA TILLBEHÖREN
- Tryck på knappen (A2) för att låsa upp multifunktionsenheten (A3) och vicka upp den tills det tar stopp.
- Sätt fast den rostfria skålen (B1) (medurs) på apparaten och tillsätt ingredienserna.
- För in önskat tillbehör (C1, C2 eller C3) i fästet (A6), tryck fast det och vrid ett kvarts varv moturs för att låsa fast tillbehöret på plats.
  - För tillbaka multifunktionsenheten (A3) i horisontalläge: tryck på knappen (A2) och sänk multifunktionsenheten (A3) manuellt tills den låses på plats (knappen (A2) ska återgå till ursprungspositionen).
  - Skjut in locket (B2) över den rostfria skålen (B1).

  OBS! Du måste inte använda locket. Det förhindrar att livsmedel stänker eller slungas över kanten.
- Kontrollera att säkerhetsluckan (A5) har låsts fast (medurs) på snabbfästet (A4).

SV

1.2 - STARTA APPARATEN

Starta apparaten genom att vrida motorreglaget (A1) till önskad position enligt det recept du följer.
- Apparaten startar direkt. Du kan tillsätta livsmedel genom öppningen i locket (C2) under tillredningen.
- Vrid tillbaka reglaget (A1) till ”0” för att stanna apparaten.

Tips:
- **Knåda**
  - Använd degkroken (C1) **med hastigheten ”1”**. Du kan knåda upp till 500 g mjöl (t.ex: bröd, fullkornsbröd, mördeg).
  - Maximal användningstid: 13 minuter.
- **Blanda**
  - Använd blandaren (C2) **med hastigheten ”1” till ”max”**.
  - Du kan blanda upp till 1,8 kg lätt deg eller smet (sockerkaka, kakor...).
  - Maximal användningstid: 13 minuter.
  - **Använd aldrig blandaren (C2) för att knåda tunga degar.**
- **Vispa**
  - Använd ballongvispen (C3) **med hastigheten ”1” till ”max”**.
  - Du kan göra: majonnäs, aioli, såser, uppvispad äggvita (upp till 8 äggvitor), vispad grädde (upp till 500 ml)…
  - Maximal användningstid: 10 minuter.
  - **Använd aldrig ballongvispen (C3) för att knåda tunga degar eller blanda lätta degar eller smet.**

1.3 - TA LOSS TILLBEHÖREN
- Vänta tills apparaten har stannat helt.
- Ta loss locket (B2).
- Lås upp multifunktionsenheten (A3) genom att trycka på knappen (A2) och vicka upp den.
- Ta loss tillbehöret (C1), (C2) eller (C3) från multifunktionsenheten genom att trycka tillbehöret mot enheten och vrida det ett kvarts varv medurs.
- Ta loss den rostfria skålen.

2 - RÖRA / BLANDA / MIXA (BEROENDE PÅ MODELL)

Beroende på livsmedlet kan du tillreda upp till 1,5 l tjock blandning och 1,25 l vätska i mixerbägaren (D).

TILLBEHÖR SOM ANVÄNDS:
- Mixerbägare (D).

2.1 - MONTERA TILLBEHÖREN
- För multifunktionsenheten (A3) till horisontell position: tryck på knappen (A2) och sänk multifunktionsenheten (A3) manuellt tills den låses på plats (knappen (A2) ska återgå till ursprungspositionen).
- Lås upp säkerhetsluckan (A5) på snabbfästet (A4) genom att vrida den moturs och sedan avlägsna den.
- Kontrollera att apparaten står helt stilla innan du sätter fast mixerbägaren (D).
- Sätt fast mixerbägaren (D) på snabbfästet (A4) genom att vrida den medurs.
- Tillsätt livsmedlen i mixerbägaren och sätt på locket (D2) med pluggen (D3) genom att vrida det moturs.

2.2 - STARTA APPARATEN
- Starta apparaten genom att vrida motorreglaget (A1) till önskad position enligt det recept du följer (från varvtal 4 till Max eller Pulse). För att få bättre kontroll över mixningen och en bättre blandning under tillredningen kan du använda positionen ”Pulse”.
  Du kan tillsätta livsmedel genom öppningen i pluggen (D3) under tillredningen.
- Vrid tillbaka reglaget (A1) till ”0” för att stanna apparaten.
  - Maximal användningstid: 3 minuter.

Tips:
Du kan göra:
- Fint mixade soppor, krämer, mos, mjölkdrinkar och cocktails.
- Lätt smet (pannkakor, munkar, sockerkakor osv...).
- Om ingredienserna fastnar på sidorna av mixerbägaren under mixningen stannar du apparaten, invänta fullständig avstängning av apparaten, tar loss mixerbägaren, användning av en spatel, för ner ingredienserna mot knivbladen och sätter sedan tillbaka mixerbägaren för att fortsätta tillredningen.

- Fyll aldrig mixerbägaren med kokande vätska.
- Kör inte apparaten med mixerbägaren tom.
- Använd alltid mixerbägaren tillsammans med locket.
- Ta aldrig loss locket innan apparaten har stannat helt.
- Tillsätt alltid ingredienser i vätskeform före ingredienser i fast form i mixerbägaren.

2.3 - TA LOSS TILLBEHÖRET
- Vänta tills apparaten har stannat helt innan du tar loss mixerbägaren genom att vrida den moturs och sätt tillbaka säkerhetsluckan (A5) på snabbfästet (A4) (vrid medurs).

3 - MALA (BEROENDE PÅ MODELL)

TILLBEHÖR SOM ANVÄNDS:
- Tillbehörshållare (E).
- Kvarnenhet (F).

3.1 - MONTERA HACKADAPTERN
- Tryck på knappen (A2) för att låsa upp multifunktionsenheten (A3) och vicka upp den tills det tar stopp.
- Sätt fast adaptern (E) och vrid den moturs så att fästet blir en förlängning av apparaten.
- För tillbaka multifunktionsenheten (A3) i horisontalläge genom att trycka på knappen (A2) igen.

3.2 - MONTERA KVARNEN
- Håll enheten (F1) i röret och sätt den största öppningen uppåt.
- Sätt i skruven (F2) (den långa axeln först) i enheten (F1).
- Sätt fast kniven (F3) på den korta axeln som sticker ut från skruven (F2) och rikta de vassa kanterna utåt.
- Sätt fast önskad hålskiva (F4 eller F5) på kniven (F3) genom att passa in de två stiften mot de två spåren i enheten (F1).

- Vrid på skruvringen (F6) kraftigt på enheten (F1) medurs, utan att låsa den helt.
- Kontrollera att du har monterat kvarnen rätt. Axeln får varken ha något spelrum eller kunna snurra själv. Om så är fallet ska du börja om med anvisningarna ovan.

3.3 - MONTERA KVARNEN PÅ APPARATEN

- För in kvarnenheten (F) genom att luta den åt höger, mot adapterns framsida (E), passa in de två stiften i kvarnen mot de två spåren i adaptern. Sätt i kvarnen helt i adaptern och vrid sedan kvarnens rör moturs och uppåt till vertikal position tills det tar stopp.
- Sätt fast den löstagbara brickan (F8) på röret.

3.4 - STARTA APPARATEN, TIPS OCH NEDMONTERING

- Kontrollera att säkerhetsluckan (A5) har låsts fast (medurs) på snabbfästet (A4).
- Placera en behållare för att samla upp de tillredda livsmedlen framför apparaten.
- Starta apparaten genom att vrida på motorreglaget (A1) **till hastighet "3" eller "4"**.
- För in köttet i röret bit för bit med hjälp av mataren (F7). **Tryck aldrig ner ingredienser med fingrarna eller med några köksredskap i röret.**

SV

  - Du kan hugga upp till 3 kg kött.
    - Maximal användningstid: 10 minuter.
  - Låt svalna helt apparaten innan användning.
- Vrid motorreglaget till hastigheten "0" för att stanna apparaten och vänta tills den har stannat helt.
- Ta loss kvarnen genom att vrida den åt motsatt håll jämfört med monteringen.

Tips:

- Förbered allt du ska hacka (för kött ska du ta bort ben, brosk och senor och skära det i bitar på ca. 2 x 2 cm).
- Kontrollera att köttet är helt tinat.
- När du är klar kan du köra igenom några små brödbitar för att få ut all köttfärs.

4 - RIVA / SKIVA (BEROENDE PÅ MODELL)

TILLBEHÖR SOM ANVÄNDS:

- Tillbehörshållare (E)
- Grönsaksskärare (G)
- Trummor (beroende på modell)

4.1 - MONTERA TILLBEHÖREN

- Tryck på knappen (A2) för att låsa upp multifunktionsenheten (A3) och vicka upp den tills det tar stopp.
- Sätt fast adaptern (E) och vrid den moturs så att fästet blir en förlängning av apparaten.
- För tillbaka multifunktionsenheten (A3) i horisontalläge genom att trycka på knappen (A2) igen.
- Kontrollera att säkerhetsluckan (A5) har låsts fast (medurs) på snabbfästet (A4).
- För in trummagasinet (G1) genom att luta det åt höger, mot adapterns framsida (E), passa in de två stiften i kvarnen mot de två spåren i adaptern. Sätt i magasinet helt och vrid sedan magasinets rör moturs och uppåt till vertikal position tills det tar stopp.
- Sätt i önskad trumma i magasinet och kontrollera att den är korrekt insatt i magasinet.

4.2 - STARTA APPARATEN OCH TIPS

- Placera en behållare för att samla upp de tillredda livsmedlen framför apparaten.
- Starta apparaten genom att vrida på motorreglaget (A1) till hastighet "3" för att skiva eller "4" för att riva.
- Tillsätt livsmedlen i magasinets rör med hjälp av mataren (G2). **Tryck aldrig ner ingredienser med fingrarna eller med några köksredskap**.
  - Du kan förbereda upp till 2 kg mat.
  - Maximal användningstid: 10 minuter.
- Vrid motorreglaget till hastigheten "0" för att stanna apparaten och vänta tills den har stannat helt.
- Ta loss trummagasinet genom att vrida det åt motsatt håll jämfört med monteringen.
- Detta kan du göra med trummorna:

- Riva grovt (G4) / riva fint (G5): morötter, rotselleri, potatis, ost
- Skiva grovt (G3): potatis, morötter, gurka, äpplen, betor
- Potatispannkakor (G6): potatis, parmesanost …

5 - CENTRIFUGERA FRUKT OCH GRÖNSAKER (BEROENDE PÅ MODELL)

TILLBEHÖR SOM ANVÄNDS:
- Centrifugenhet (H).

5.1 - MONTERA CENTRIFUGEN
- Placera filtret (H3) i mitten av uppsamlingskärlet (H4).
- Stäng locket: vrid moturs och sätt fast locket (H2) på uppsamlingskärlet (H4) (position stängt hänglås).
- Stäng hela centrifugen: för låsspaken (H6) till positionen med ett stängt hänglås.

5.2 - MONTERA CENTRIFUGEN PÅ APPARATEN
- För multifunktionsenheten (A3) till horisontell position: tryck på knappen (A2) och sänk multifunktionsenheten (A3) manuellt tills den låses på plats (knappen (A2) ska återgå till ursprungspositionen).
- Lås upp och avlägsna säkerhetsluckan (A5) på snabbfästet (A4) genom att vrida det moturs.
- Kontrollera att apparaten står helt stilla innan du sätter fast centrifugen (H).
- Sätt fast centrifugenheten på snabbfästet (A4) genom att vrida den medurs, så att fästet för hällpipen är i linje med apparaten.
- Rikta hällpipen (H5) mot uppsamlingskärlet (H4).
- Kontrollera att hällpipen (H5) är öppen.

SV

5.3 - STARTA APPARATEN OCH TIPS
- Ställ ett stort glas under hällpipen (H5).
- Starta apparaten genom att vrida på motorreglaget (A1) till hastighet ”3”.
- Skär frukt och/eller grönsaker i bitar.
- Tillsätt livsmedlen i röret till locket (H2) och tryck långsamt ner dem med hjälp av mataren (H1). **Tryck aldrig med fingrarna eller med några köksredskap**.
- Tillred aldrig mer än 5 gånger 500 g livsmedel efter varandra utan att låta apparaten vila helt.
  - Maximal användningstid: 10 minuter.
- För att få ett bättre resultat, rengör filtret efter 300 g ingredienser.
- **Viktigt:** När uppsamlingskärlet för fruktkött är fullt ska du stänga av apparaten och tömma uppsamlingskärlet.
- Vrid motorreglaget till hastigheten ”0” för att stanna apparaten och vänta tills den har stannat helt.
- **Vänta tills det roterande filtret har stannat helt innan du tar loss enheten från apparaten.**
- För att avlägsna centrifugen tar du loss den genom att vrida den moturs.
- För låsspaken (H6) till positionen med ett öppet hänglås. Öppna locket (position öppet hänglås). Du kan sedan ta loss filtret (H3) för att rengöra det och tömma uppsamlingskärlet (H4).

Tips:
- Du kan pressa juicer från frukt och grönsaker som: morötter, tomater, äpplen, vindruvor, hallon.
- Skala frukter med tjockt skal, ta bort kärnorna och mitten på ananasfrukter.
- Man kan inte utvinna juice ur vissa frukter och grönsaker: bananer, avocado, björnbär, vissa sorter av äpplen, etc.
- Du kan göra juice av olika frukter och grönsaker utan att rengöra centrifugen varje gång, smakerna blandas inte. Det räcker med att tillsätta lite vatten i centrifugen för att skölja den mellan varje juicesort.
- Drick juicen omedelbart efter den har pressats eller tillsätt litet citronjuice och förvara den kallt i några timmar.

6 - JUSTERING AV SLADDLÄNGD

För att förenkla användning eller förvaring kan du minska sladdlängden genom att trycka in sladden i motorenheten (A) genom öppningen på baksidan (A7).

7 - HACKA MYCKET FINT I SMÅ MÄNGDER (BEROR PÅ MODELLEN)

TILLBEHÖR SOM ANVÄNDS:
- Hackenhet.

Med hackaren kan du:
- Hacka på några sekunder i pulsläget: torkade fikon, torkade aprikoser.
  Maximal mängd/tid: 100 g/5 sekunder
  Hackaren är inte avsedd för hårda livsmedel som kaffe.

SV

RENGÖRING

- Dra ut kontakten ur eluttaget.
- Nedsänk aldrig motorenheten (A) eller adaptern (E) i vatten eller under rinnande vatten. Torka av dem med en torr eller lätt fuktad trasa.
- Om du sköljer av tillbehören direkt efter användning blir de lättare att rengöra. Ta isär kvarnenheten helt. **Hantera kniven med försiktighet, du kan göra dig illa på den.**.
- Rengör, skölj och torka tillbehören: de går att diska i diskmaskin förutom metalldelarna till kvarnen: enheten (F1), skruven (F2), kniven (F3), hålskivorna (F4 och F5) och skruvringen (F6).
- Hålskivorna (F4) och (F5) och kniven (F3) måste smörjas. Smörj dem med matolja för att skydda dem.

Tips:
- Om tillbehören har missfärgats av livsmedel (morötter, apelsiner) kan du torka av dem med en trasa indränkt i matolja och sedan rengöra dem på vanligt sätt.
- Mixerbägare (D): häll varmt vatten med några droppar diskmedel i mixerbägaren. Stäng locket. Sätt bägaren på apparaten och kör den några korta gånger. Ta loss bägaren och skölj den med rinnande vatten och låt den lufttorka (upp och ner).

FÖRVARING

Förvara inte apparaten på en fuktig plats.

VAD GÖR JAG OM APPARATEN INTE FUNGERAR?

Kontrollera följande om apparaten inte fungerar:
- Att apparaten är elansluten.
- Att alla tillbehör sitter fast ordentligt.
- Läget för den elektroniska hastighetsväljaren (A1): lägger tillbaka till "0", sedan välja önskad hastighet igen.

Denna apparat är utrustad med en mikroprocessor som styr och analyserar köreffekten. Vid alltför stor belastning stängs apparaten av automatiskt. För att starta apparaten igen för du tillbaka motorreglaget (A1) till position ”0” och avlägsnar en del av ingredienserna. Låt apparaten vila några minuter. Du kan sedan välja önskad hastighet för att slutföra tillredningen.

Vad gör jag om apparaten inte fungerar? Vänd dig i så fall till ett auktoriserat servicecenter (se listan i servicehäftet).

KASSERING AV EMBALLAGE OCH APPARAT



Emballaget består enbart av material som inte är skadliga för miljön och de kan kastas i enlighet med gällande bestämmelser för återvinning.
Hör dig för med berörd lokal myndighet om du har frågor gällande kasseringen av apparaten.

TILLBEHÖR

Du kan köpa följande tillbehör hos återförsäljaren eller hos ett auktoriserat servicecenter:

- Rostfri skål
- Lock till den rostfria skålen
- Degkrok
- Blandare
- Ballongvisp
- Mixerbägare
- Centrifug
- Hackare
- Tillbehörshållare
- Kvarn
- Grönsaksskärare:
  - skiva
  - riva grovt
  - riva fint
  - potatispannkakor
- Pasta kit
- Fruktkompottstillbehör
- Valsverk för pasta

SV

Varning: Inget tillbehör får säljas till dig utan att du visat upp bruksanvisningen eller apparaten.

RECEPT

VISPAD GRÄDDE

Ingredienser (6 till 8 personer) : 2,5 dl kall vispgrädde - 50 g fl orsocker.
Häll vispgrädde och fl orsocker i den rostfria skålen och sätt ballongvispen och locket på plats. Vispa på hastighet 4 i 2 minuter, och sedan på maxhastighet i 3 minuter och 30 sekunder.

MAJONNÄS

Ingredienser: 1 äggula - 1 msk senap - 1 tsk vinäger - 2,5 dl olja - salt och peppar.
Blanda äggula, senap, vinäger, salt och peppar i den rostfria skålen med ballongvispen och locket på plats. Starta på hastighet 1. Häll i oljan i en tunn stråle utan att stanna vispen. Öka till maxhastighet efter 10 sekunder. När blandningen jämn och slät, vispa i ytterligare 30 sekunder.
Tips: Smaksätt majonnäsen med en pressad vitlöksklyfta. För bästa resultat bör alla ingredienserna ha rumstemperatur.
Obs: Förvara i kylskåp och konsumeras inom 24 timmar.

VITT BRÖD

Ingredienser (för ett runt bröd på ca 800 g): 8,3 dl mjöl - 3 dl ljummet vatten - 10 g torrjäst - 2 tsk salt.
Blanda mjöl, salt och torrjäst i den rostfria skålen. Sätt degkroken och locket på plats och kör maskinen i några sekunder på hastighet 1. Tillsätt det ljumma vattnet genom lockets öppning och knåda i 8 minuter. Låt jäsa i rumstemperatur i ungefär en halv timme. Knåda sedan degen för hand och rulla den till en rund bulle. Placera brödbullen på en smord och mjölad bakplåt. Låt jäsa ytterligare 1 timme på ett ljummet ställe. Värm ugnen till 240°C. Skär små snitt på brödets yta med en vass kniv och pensla det med ljummet vatten. Ställ även in en liten vattenbehållare i ugnen, eftersom det gör att brödet får en gyllenbrun skorpa. Grädda i 40 minuter i 240°C.
Tips: Jäst bör aldrig komma i direkt kontakt med socker eller salt, eftersom socker och salt hindrar jästen från att reagera.

PAJDEG

Ingredienser (för en pajdeg på ca 350 g): 3,3 dl mjöl - 100 g smör - 0,5 dl vatten - 1 nypa salt.
Lägg mjöl, smör och salt i den rostfria skålen. Sätt i degkroken och lägg på locket. Kör maskinen på hastighet 1 i några sekunder, och häll sedan i vattnet utan att stanna maskinen. Fortsätt bearbeta degen tills den är en jämn, rund bulle. Låt degen vila minst 1 timme i kylskåp täckt med plastfolie innan du bakar ut och gräddar den.

BRIOCHE

Ingredienser (6 personer): 4,2 dl mjöl - 1 tsk salt - 2 msk socker - 100 g smör - 2 hela ägg och en 1 äggula - 3 msk ljummen mjölk - 2 msk vatten - 5 g torrjäst.

Häll mjölet i den rostfria skålen och forma två fördjupningar: I den ena fördjupningen lägger du saltet och sockret, och i den andra jäst, ljummen mjölk och vatten. Saltet och jästen ska inte tillsättas tillsammans eftersom jästen reagerar negativt i kontakt med salt. Tillsätt äggen och sätt degkroken och locket på plats. Starta på hastighet 1 och knåda i 15 sekunder, öka sedan till hastighet 2 i 2 minuter 45 sekunder. Arbeta in smöret, som inte ska vara för mjukt (låt stå i rumstemperatur i en halv timme), utan att stanna maskinen och fortsätt knåda i 5 minuter på hastighet 2, sedan i 5 minuter på hastighet 3. Täck degen och låt jäsa i två timmar i rumstemperatur. Knåda sedan degen ordentligt för hand i skålen. Täck degen igen och låt den jäsa ytterligare två timmar i kylskåp, knåda sedan degen för hand i skålen ännu en gång. Täck sedan degen med plastfolie och låt den jäsa i kylskåp över natten. Smörj och mjöla en brödform. Forma degen till en boll. Lägg degen i formen och låt jäsa på ett varmt ställe tills degen fyller hela formen (2 till 3 timmar). Värm ugnen till 180°C och grädda i 25 minuter.

Tips: Tillsätt chokladbitar eller kanderade frukter i degen.

SV

SALT KAKA

Ingredienser (6 personer): 3,3 dl mjöl - 4 ägg - 11 g bakpulver 1 dl mjölk - 0,5 dl olivolja - 12 soltorkade tomater - 200 g fetaost - 15 gröna oliver utan kärnor - 1 knivsudd curry (kan utelämnas) - salt och peppar.

Värm ugnen till 180°C. Smörj och mjöla en kakform. Blanda mjöl, ägg och bakpulver i den rostfria skålen med blandaren och locket på plats. Starta på hastighet 1 och öka sedan till hastighet 3. Tillsätt olivoljan och den kalla mjölken och blanda i en och en halv minut. Sänk till hastighet 1 och tillsätt soltorkade tomater, fetaost, gröna oliver (hackade i bitar) och curry. Salta och peppra. Häll över blandningen i kakformen och grädda i 30 till 40 minuter, beroende på ugnen. Känn med en sticka att kakan är torr.

Tips: Byt ut fetaosten mot mozzarella och tillsätt några hackade basilikablad.

FYLLIG CHOKLADKAKA

Ingredienser (8 personer): 200 g mörk blockchoklad - 1,7 dl socker - 2 dl mjöl - 125 g rumstempererat smör - 4 ägg - 2 dl grädde - 100 g mald mandel (kan uteslutas) - 2 tsk vaniljsocker - 11g bakpulver - 1 nypa salt.

Värm ugnen till 180°C. Smält chokladen i vattenbad eller i mikrovågsugn tillsammans med 3 matskedar vatten. Tillsätt smöret lite i taget under omrörning så att chokladen blir jämn och slät. Låt svalna. Separera äggulorna och äggvitorna. Ställ äggvitorna åt sidan. Lägg äggulor, smält choklad, grädde, resten av smöret, socker, vaniljsocker och malda mandlar i den rostfria skålen och sätt blandaren och locket på plats. Blanda på hastighet 1 i 20 sekunder. Växla till hastighet 2 och tillsätt mjölet blandat med bakpulvret genom lockets öppning. Kör maskinen i ungefär 2 minuter tills smeten är jämn. Häll över smeten i en stor skål. Diska den rostfria skålen och sätt i ballongvispen. Lägg i äggvitorna och en nypa salt, vispa äggvitorna styva på hastighet 5 i 1 minut och 45 sekunder, och öka sedan till maxhastighet i 30 sekunder. Blanda försiktigt ned äggvitorna i chokladsmeten med hjälp av en slickepott. Häll över i en smord och mjölad form med höga kanter. Grädda i 180°C i 25 minuter.

Tips: Servera kakan med vaniljsås eller vaniljglass.

För fler receptförslag gå in på www.moulinex.com

Kiitos, että olet valinnut tämän laitteen, joka on tarkoitettu käytettäväksi ruoanvalmistukseen kotitalouksissa.

KUVAUS

A - Moottoriyksikkö
- **A1** Elektroninen nopeussäädin
- **A2** Monitoimipään avauspainike **(A3)**
- **A3** Monitoimipää
- **A4** Pikaliitäntä (sekoituskulho/mehulinko/ survin)
- **A5** Suojaluukku
- **A6** Sekoitusosien liitäntä (taikinakoukku, tiheä lankavispilä, sekoitusmela)
- **A7** Tila johdon säilytystä varten

B - Kulhon osat
- **B1** Ruostumattomasta teräksestä valmistettu kulho
- **B2** Kansi

C - Sekoituslisätarvikkeet
- **C1** Taikinakoukku
- **C2** Sekoitusmela
- **C3** Tiheä lankavispilä

D - Sekoituskulho (mallikohtainen)
- **D1** Kulho
- **D2** Kansi
- **D3** Annostelukorkki

E - Kiinnityskappale (mallikohtainen)

F - Pilkkomispää (mallikohtainen)
- **F1** Metallirunko
- **F2** Ruuvi
- **F3** Leikkuri
- **F4** Isoaukkoinen levy
- **F5** Pieniaukkoinen levy
- **F6** Mutteri
- **F7** Syöttöpainin
- **F8** Taso

G - Raastinosa (mallikohtainen)
- **G1** Rumpukotelo
- **G2** Syöttöpainin
- **G3** Viipalointirumpu
- **G4** Karkean raasteen rumpu
- **G5** Hienon raasteen rumpu
- **G6** Perunaraastin

H - Mehulinko (mallikohtainen)
- **H1** Syöttöpainin
- **H2** Kansi
- **H3** Pyörivä suodatin
- **H4** Astian runko
- **H5** Kaatonokka
- **H6** Lukitusvipu

FI

KÄYTTÖÖNOTTO

- Ese ennen ensimmäistä käyttökertaa kaikki osat paitsi sovitin (E) saippuavedellä. (Katso Puhdistusosio.) Huuhtele ja kuivaa.
- Aseta laite tasaiselle, puhtaalle ja kuivalle pinnalle ja varmista, että nopeudensäädin (A1) on 0- asennossa. Kytke laite sähköverkkoon.
- Voit käynnistää laitteen usealla tavalla:
  - **Ajoittainen käyttö (sykäystoiminto):** Käännä nopeudensäädin (A1) sykäysasentoon. Lyhyillä sykäyksillä hallitset parhaiten ruoanvalmistusta.
  - **Jatkuva käyttö:** Käännä nopeudensäädin (A1) haluamaasi asentoon 1-asetuksen ja enimmäisasetuksen välillä valmistettavan ruoan mukaan. Voit vaihtaa nopeutta käytön aikana.
- Sammuta laite siirtämällä säädin (A1) takaisin 0-asentoon.
  Tärkeää: Laitetta ei voi käynnistää, elleivät kansi (A5) ja pää (A3) ole lukittuina. Jos avaat kannen (A5) ja/tai pään (A3) käytön aikana, laite pysähtyy. Sulje kansi ja/tai pää uudestaan, siirrä säädin (A1) takaisin 0-asentoon ja jatka laitteen käyttöönottoa normaalisti valitsemalla haluamasi nopeus.
  Keittiövälineessäsi on mikroprosessori, joka ohjaa ja analysoi toiminnan tehoa. **Jos teho on liikaa, laite pysähtyy itsekseen**. Voit käynnistää laitteen uudestaan siirtämällä säätimen (A1) 0-asentoon ja poistamalla osan ruoista. Anna laitteen levätä hetken. Sitten voit valita haluamasi nopeuden ja jatkaa käyttöä.

Kappaleiden numerointi vastaa kuvien numerointia.

1 - SEKOITUS / TAIKINAN ALUSTUS / VATKAUS / EMULGOINTI / VAAHDOTUS

Ainesosien ominaisuuksista riippuen voit valmistaa enintään 1,8 kg valo taikinaa käyttämällä ruostumattomasta teräksestä valmistettua kulhoa (B1) ja sen kantta (B2).

KÄYTETYT LISÄTARVIKKEET:
- Ruostumattomasta teräksestä valmistettu kulho (B1).
- Kansi (B2).
- Taikinakoukku (C1) tai sekoitusmela (C2) tai tiheä lankavispilä (C3).

1.1 - LISÄTARVIKKEIDEN ASENNUS

- Paina painiketta (A2), jolloin monitoimipään (A3) lukitus avautuu, ja nosta päätä pysäyttimeen saakka.
- Lukitse teräskulho (B1) (kääntämällä myötäpäivään) laitteeseen ja lisää sinne ainekset.
- Asenna haluamasi lisätarvike (C1, C2 tai C3) liitäntään (A6), paina ja kierrä neljänneskierroksen verran vastapäivään lisätarvikkeen lukitsemiseksi paikalleen.
- Laske monitoimipää (A3) taas vaaka-asentoon painamalla painiketta (A2) ja laskemalla monitoimipäätä (A3) käsin, kunnes se lukittuu. Palauta painike (A2) takaisin alkuasentoonsa.
  - Liu'uta kansi (B2) teräskulhon (B1) päälle.

  Huomio: Kannen käyttö ei ole pakollista. Se estää kuitenkin ainesten roiskumisen.
  - Varmista, että luukku (A5) on kunnolla paikallaan (lukittuna myötäpäivään kääntämällä) pikaliitännässä (A4).

FI

1.2 - KÄYNNISTYS

Käynnistä kääntämällä nopeudensäädinpainiketta (A1) reseptin mukaiseen asentoon.
- Laite käynnistyy heti.
  Voit lisätä aineksia kannen (B2) aukosta valmistuksen aikana..
- Sammuta laite siirtämällä säädin (A1) takaisin 0-asentoon.

Ohjeita:
- **Taikinan sekoittaminen**
  - Käytä taikinakoukkua (C1) **ja nopeutta 1**. Voit sekoittaa enintään 500 g jauhoja (esim.: vaaleaa leipää, moniviljaleipää, murotaikinaa tai makeaa murotaikinaa).
  - Maksimikäyttöaika: 13 minuuttia.
- **Sekoitus**
  - Käytä sekoitusmelaa (C2) **1-nopeuden ja enimmäisnopeuden välillä**.
  - Voit sekoittaa enintään 1,8 kg kevyttä taikinaa (esim. sokerikakku- tai keksitaikina).
  - Maksimikäyttöaika: 13 minuuttia.
  - **Älä käytä sekoitusmelaa (C2) raskaiden taikinoiden vaivaamiseen.**
- **Vatkaus / emulgointi / vaahdotus**
  - Käytä tiheää lankavispilää (C3) **1-nopeuden ja enimmäisnopeuden välillä**.
  - Voit valmistaa esim. majoneesia, valkosipulimajoneesia, kastikkeita, munanvalkuaisvaahtoa (enintään 8 valkuaisesta) tai kermavaahtoa (enintään 500 ml).
  - Maksimikäyttöaika: 10 minuuttia.
  - **Älä käytä tiheää lankavispilää (C3) raskaiden taikinoiden vaivaamiseen äläkä kevyiden taikinoiden sekoittamiseen.**

1.3 - LISÄTARVIKKEIDEN IRROTUS

- Odota, että laite pysähtyy kokonaan.
- Poista kansi (B2).
- Avaa monitoimipää (A3) painikkeella (A2) ja nosta pää yläasentoon.
- Irrota lisätarvike (C1), (C2) tai (C3) monitoimipäästä painamalla lisätarviketta päätä kohden ja kääntämällä sitä neljänneskierroksen verran myötäpäivään.
- Irrota teräskulho.

2 - HOMOGENOINTI / SEKOITUS / VATKAUS (MALLIKOHTAINEN)

Ruoka-aineiden tyypistä riippuen voit valmistaa sekoituskulhossa (D) enintään 1,5 l paksuja sekoituksia ja 1,25 l nestemäisiä sekoituksia.

KÄYTETYT LISÄTARVIKKEET:
- Sekoituskulho (D).

2.1 - LISÄTARVIKKEIDEN ASENNUS

- Aseta monitoimipää (A3) vaaka-asentoon painamalla painiketta (A2) ja laskemalla monitoimipäätä (A3) käsin, kunnes se lukittuu. Palauta painike (A2) takaisin alkuasentoonsa.
- Irrota suojaluukku (A5) pikaliitännästä (A4) kääntämällä sitä vastapäivään. Irrota luukku.
- Varmistu, että laite on pysähtynyt, ennen kuin irrotat sekoituskulhon (D).
- Lukitse sekoituskulho (D) liitäntään (A4) kääntämällä sitä myötäpäivään.
- Aseta ainekset sekoituskulhoon ja lukitse annostelutulpalla (D3) varustettu kansi (D2) kääntämällä sitä vastapäivään.

2.2 - KÄYNNISTYS

- Käynnistä kääntämällä nopeudensäädinpainiketta (A1) reseptin mukaiseen asentoon (nopeudesta 4 Max tai Pulse). Sykäystoiminnolla voit hallita sekoitusta paremmin ja lopputuloksesta tulee tasaisempi.
  Voit lisätä aineksia annostelutulpan (D3) aukosta valmistuksen aikana.
- Sammuta laite siirtämällä säädin (A1) takaisin 0-asentoon.
  - Maksimikäyttöaika: 3 minuuttia.

Ohjeita:

Voit valmistaa seuraavia ruokia:
- Hienoksi sekoitettuja keittoja, kastikkeita, kompotteja, pirtelöitä tai cocktaileja.
- Kevyitä taikinoita (lettuja, munkkeja, hedelmäkakkuja tai luumupannukakkua).
- Jos ainekset tarrautuvat sekoituskulhon seinämiin sekoituksen aikana, pysäytä laite, odottaa täydellinen kattilan seisokin, irrota sekoituskulho ja pudota ainekset terille spaattelia käyttäen. Aseta sitten sekoituskulho takaisin ja jatka valmistusta.

- Älä koskaan laita tehosekoittimen kannuun kiehuvaan nesteeseen.
- Älä käytä tehosekoitin tyhjä.
- Käytä aina tehosekoittimen kannuun kansi.
- Älä irrota ennen pistettä yksikön.
- Vuonna sekoitin kulhoon, aina laittaa nesteen ainekset ennen kiinteitä aineita.

2.3 - LISÄTARVIKKEEN IRROTUS

- Odota, että laite on pysähtynyt kokonaan, ja irrota sitten sekoituskulho lukituksesta kääntämällä sitä vastapäivään. Laita sitten luukku (A5) takaisin paikoilleen lukitsemalla se liitäntään (A4) (myötäpäivään).

3 - PILKKOMINEN (MALLIKOHTAINEN)

KÄYTETYT LISÄTARVIKKEET:
- Kiinnityskappale (E)
- Pilkkomispää koottuna (F)

3.1 - PILKKOMISSOVITTIMEN ASENNUS

- Paina painiketta (A2), jolloin monitoimipään (A3) lukitus avautuu, ja nosta päätä pysäyttimeen saakka.
- Aseta sovitin (E) paikalleen ja lukitse se kiertämällä vastapäivään siten, että liitäntä on laitteen pitkässä osassa.
- Palauta monitoimipää (A3) vaaka-asentoon painamalla uudestaan painikkeesta (A2).

3.2 - PILKKOMISPÄÄN KOKOAMINEN

- Tartu runkoon (F1) täyttöaukosta ja sijoita suurin aukko ylöspäin.
- Vie ruuvi (F2) (pitkä akseli edellä) runkoon (F1).

- Aseta leikkuri (F3) ruuvin (F2) yli ulottuvalle lyhyelle akselille ohjaamalla terävät reunat ulospäin.
- Aseta valitsemasi levy (F4 tai F5) leikkurille (F3) ohjaamalla kaksi hakasta rungon (F1) kahteen loveen.
- Kierrä voimakkaasti mutteria (F6) runkoon (F1) myötäpäivään lukitsematta sitä kuitenkaan täysin.
- Tarkista asennus. Akselissa ei saa olla välystä eikä se saa päästä kääntymään itsensä ympäri. Jos niin on, suorita edellä mainitut vaiheet uudestaan.

3.3 - PILKKOMISPÄÄN ASENNUS LAITTEESEEN

- Vie koottu pilkkomispää (F) oikealle kallistettuna sovittimen (E) liitäntään ja varmista, että pilkkomispään kaksi uloketta osuvat kohdakkain sovittimen kahden loven kanssa. Kiinnitä pilkkomispään pohja sovittimeen ja nosta paloittelupään täyttöaukkoa vastapäivään pystysuoraan asentoon, kunnes se lukittuu paikalleen.
- Aseta irrotettava taso (F8) täyttöaukkoon.

3.4 - KÄYNNISTYS, NEUVOT JA PURKU

- Varmista, että suojaluukku (A5) on lukittuna (myötäpäivään) pikaliitännässä (A4).
- Aseta laitteen eteen astia, johon voit kerätä valmiin ruoan.
- Käynnistä laite kääntämällä säädintä (A1) **nopeuteen 3 tai 4**.
- Laita liha täyttöaukkoon pala palalta syöttöpainimen (F7) avulla. **Älä koskaan työnnä aineksia täyttöaukkoon sormin tai keittiövälineillä**.
  - Voit pilkkoa enintään 3 kg lihaa.
  - Maksimikäyttöaika: 10 minuuttia.
  - Anna jäähtyä täysin laitteen ennen käyttöä.
- Sammuta laite kääntämällä säädin nopeudelle 0 ja odota, että laite pysähtyy kokonaan.
- Avaa pilkkomispää kääntämällä vastakkaiseen suuntaan kuin asennettaessa.

FI

Ohjeita:

- Valmistele kaikki pilkottavat ainekset (poista lihasta luut, rustot ja jänteet ja leikkaa n. 2 x 2 cm:n paloiksi).
- Varmista, että liha on sulaa.
- Kun lopetat käytön, voit työntää syöttöaukkoon pieniä leipäpaloja, jotta kaikki paloittelutähteet poistuvat.

4 - RAASTO / VIIPALOINTI (MALLIKOHTAINEN)

KÄYTETYT LISÄTARVIKKEET:

- Kiinnityskappale (E)
- Koottu raastinosa (G)
- Rummut (mallikohtainen)

4.1 - LISÄTARVIKKEIDEN ASENNUS

- Paina painiketta (A2), jolloin monitoimipään (A3) lukitus avautuu, ja nosta päätä pysäyttimeen saakka.
- Aseta sovitin (E) paikalleen ja lukitse se kiertämällä vastapäivään siten, että liitäntä on laitteen pitkässä osassa.
- Palauta monitoimipää (A3) vaaka-asentoon painamalla uudestaan painikkeesta (A2).
- Varmista, että suojaluukku (A5) on lukittuna (myötäpäivään) pikaliitännässä (A4).
- Vie rumpukotelo (G1) oikealle kallistettuna kohti sovittimen (E) liitäntää ja varmista, että rumpukotelon kaksi uloketta osuvat kohdakkain sovittimen kahden loven kanssa. Kiinnitä rumpuosa pohjasta ja nosta kotelon syöttöaukkoa vastapäivään pystyasentoon, kunnes se lukittuu.
- Työnnä rumpusäiliöön valitsemasi rumpu ja varmista, että se on kokonaan kotelossa.

4.2 - KÄYNNISTYS JA NEUVOJA

- Aseta laitteen eteen astia, johon voit kerätä valmiin ruoan.
- Käynnistä laite kääntämällä säädintä (A1) nopeuteen 3, jos haluat viipaleita tai nopeuteen 4, jos haluat raastetta.
- Vie ainekset kotelon syöttöaukosta ja ohjaa ne syöttöpainimen (G2) avulla. **Älä koskaan paina aineksia sormin äläkä keittiövälineillä**.
  - Voit valmistaa jopa 2 kg ruokaa.

- Maksimikäyttöaika: 10 minuuttia.
- Sammuta laite kääntämällä säädin nopeudelle 0 ja odota, että laite pysähtyy kokonaan.
- Avaa rumpukotelo kääntämällä vastakkaiseen suuntaan kuin asennettaessa.
- Voit käyttää rumpuja seuraavasti:
  - Karkea raastinosa (G4) ja hieno raastinosa (G5) soveltuvat esim. porkkanoiden, juurisellerin, perunoiden tai juuston raastamiseen.
  - Viipalointiosalla (G3) saat paksuja viipaleita esim. perunoista, porkkanoista, kurkusta, omenoista tai punajuurista.
  - Perunaraastimella (G6) voit raastaa esim. perunoita ja parmesaania.

5 - HEDELMÄ- JA VIHANNESMEHULINKO (MALLIKOHTAINEN)

KÄYTETYT LISÄTARVIKKEET:
- Koottu mehulinko (H).

5.1 - MEHULINGON KOKOAMINEN
- Aseta suodatin (H3) astian rungon (H4) keskelle.
- Lukitse kansi kääntämällä vastapäivään ja lukitsemalla kansi (H2) astian runkoon (H4) (suljetun riippulukon kuva).
- Yleislukitus: paina lukitusvipu (H6) suljetun riippulukon kuvaan.

FI

5.2 - MEHULINGON ASETUS LAITTEESEEN
- Aseta monitoimipää (A3) vaaka-asentoon painamalla painiketta (A2) ja laskemalla monitoimipäätä (A3) käsin, kunnes se lukittuu. Palauta painike (A2) takaisin alkuasentoonsa.
- Avaa luukku (A5) liitännästä (A4) kääntämällä sitä vastapäivään ja irrota se.
- Varmistu, että laite on pysähtynyt, ennen kuin lukitset lingon (H).
- Lukitse mehulinko liitäntään (A4) kääntämällä sitä myötäpäivään siten, että kaatonokan liitäntä on kohdistettuna laitteen kanssa.
- Liitä kaatonokka (H5) astian runkoon (H4).
- Varmista kaatonokka (H5) on auki.

5.3 - KÄYNNISTYS JA NEUVOJA
- Aseta suuri lasi kaatonokan (H5) alle.
- Käynnistä laite kääntämällä säädintä (A1) nopeuteen 3.
- Paloittele hedelmät ja/tai vihannekset.
- Vie ainekset kannen (H2) syöttöaukosta ja paina niitä hitaasti syöttöpainimella (H1). **Älä koskaan paina aineksia sormin äläkä keittiövälineillä**.
- Käsittele enintään 5 kertaa 500 g aineksia antamatta laitteen levätä kunnolla välillä.
  - Maksimikäyttöaika: 10 minuuttia.
- Saat parhaat tulokset, kun puhdistat suodattimen aina 300 gramman välein.
- **Tärkeää:** Kun jätesäiliö on täynnä, pysäytä laite ja tyhjennä astian runko.
- Sammuta laite kääntämällä säädin nopeudelle 0 ja odota, että laite pysähtyy kokonaan.
- **Odota, että pyörivä suodatin pysähtyy kokonaan, ennen kuin irrotat kokonaisuuden laitteesta.**
- Avaa lingon lukitus poistoa varten kääntämällä linkoa vastapäivään.
- Siirrä lukitusvipu (H6) suljetun riippulukon kuvan kohdalle. Avaa kansi (avatun riippulukon kuva). Voit irrottaa suodattimen (H3) puhdistusta varten ja tyhjentää astian rungon (H4).

Ohjeita:
- Voit valmistaa mehuja esimerkiksi porkkanoista, tomaateista, omenoista, viinirypäleistä ja mansikoista.
- Kuori paksukuoriset hedelmät, poista siemenet ja irrota ananaksen keskiosa.
- Joistakin hedelmistä ja kasviksista ei saa mehua. Tällaisia ovat esimerkiksi banaanit ja avokadot, tiettyjen lajikkeiden omenoita.
- Voit valmistaa mehua eri hedelmistä ja kasviksista puhdistamatta linkoa aina välillä, sillä maut eivät sekoitu. Riittää, että huuhtelet lingon eri mehujen välillä käyttämällä siellä hieman vettä.

- Juo mehut nopeasti valmistuksen jälkeen. Sitruunamehulla saat mehun säilymään tuoreena muutaman tunnin.

6 - JOHDON PITUUDEN SÄÄTÄMINEN

Jotta laitteen käyttö ja säilytys olisi käytännöllistä, voit lyhentää johdon pituutta työntämällä sitä moottoriyksikön (A) sisään takaosassa olevan aukon kautta (A7).

7 - PIENTEN MÄÄRIEN PALOITTELU HYVIN HIENOKSI (MALLIKOHTAINEN)

KÄYTETTY LISÄTARVIKE:

- Survin koottuna..

Survimella voit:

- Paloitella sykäystoiminnolla muutaman sekunnin kerrallaan esim. kuivia viikunoita ja aprikooseja.
  Määrä/enimmäisaika: 100 g / 5 s
  Survinta ei ole tarkoitettu koville tuotteille, kuten kahvipavuille.

FI

PUHDISTUS

- Katkaise sähkövirta.
- Älä upota moottoriyksikköä (A) äläkä sovitinta (E) veteen äläkä juoksevan veden alle. Pyyhi ne kuivalla tai hieman kostealla liinalla.
- Jotta puhdistaminen kävisi helpommin, huuhtele lisätarvikkeet joka käytön jälkeen. Pura pilkkomispää kokonaan. **Käsittele teriä varovasti, jotta et loukkaa itseäsi**.
- Pese, huuhtele ja kuivaa lisätarvikkeet. Ne voi pestä astianpesukoneessa pilkkomispään metalliosia runkoa (F1), ruuvia (F2), leikkuria (F3), levyjä (F4 ja F5) ja mutteria (F6) lukuun ottamatta.
- Levyjen (F4) ja (F5) ja leikkurin (F3) on oltava voideltuja. Huolla niitä ruokaöljyllä.

Vihjeitä:

- Jos jotkut ruoka-aineet (esim. porkkana tai appelsiini) värjäävät lisätarvikkeita, hankaa lisätarviketta ruokaöljyssä kostutetulla kankaalla ja puhdista sen jälkeen tavalliseen tapaan.
- Sekoituskulho (D): Kaada kuumaa saippuavettä sekoituskulhoon. Sulje kansi. Aseta kulho laitteeseen ja käytä sykäystoimintoa muutaman kerran. Poista kulho, huuhtele se juoksevalla vedellä ja anna kuivua (alassuin).

SÄILYTYS

Älä säilytä laitetta kosteassa tilassa.

MITÄ TEHDÄ, JOS LAITE EI TOIMI?

Jos laite ei toimi, tarkista seuraavat asiat:
- Sähkövirta on kytketty päälle.
- Kaikki osat on kiinnitetty oikein.
- Asema nopeussäädin (A1): palauttaa asentoon "0" ja sitten valitse uudelleen haluttuun nopeuteen.

Keittiövälineessäsi on mikroprosessori, joka ohjaa ja analysoi toiminnan tehoa. Jos teho on liikaa, laite pysähtyy itsekseen. Voit käynnistää laitteen uudestaan siirtämällä säätimen (A1) 0-asentoon ja poistamalla osan ruoista. Anna laitteen levätä hetken. Sitten voit valita haluamasi nopeuden ja jatkaa käyttöä.

Eikö laitteesi vieläkään toimi? Ota yhteys valtuutettuun huoltokeskukseen (luettelo huoltokeskuksista on mukana toimitetussa kirjasessa).

LAITTEEN PAKKAUSMATERIAALIN HÄVITTÄMINEN



Pakkausmateriaali ei ole ympäristölle haitallinen, ja se voidaan kierrättää tai hävittää tavallisten jätteiden mukana.
Ota selvää paikallisista määräyksistä itse laitteen hävittämistä varten.

LISÄTARVIKKEET

Voit hankkia seuraavia lisätarvikkeita myyjältä ja valtuutetuista huoltokeskuksista:

- Ruostumattomasta teräksestä valmistettu kulho
- Ruostumattomasta teräksestä valmistetun kulhon kansi
- Taikinakoukku
- Sekoitusmela
- Tiheä lankavispilä
- Sekoituskulho
- Mehulinko
- Survin
- Kiinnityskappale
- Pilkkomispää
- Raastimet:
  - viipalointiosa
  - karkea raastin
  - hieno raastin
  - perunaraastin
- Pasta Kit
- Soseutukseen erikoistunut lisälaite
- Taikinakoukku

Huomio: Mitään lisätarviketta ei voida myydä ilman käyttöohjeen tai laitteen esittämistä.

FI

RESEPTEJÄ

KERMAVAAHTO

Ainekset (6/8 annosta): 2,5 dl kylmää ranskankermaa - 50 g tomusokeria.
Kiinnitä teräskulhoon tiheä lankavispilä ja kansi ja laita kulhoon ranskankerma ja tomusokeri. Sekoita 4-nopeudella 2 minuuttia ja sitten suurimmalla nopeudella 3 minuuttia 30 sekuntia.

MAJONEESI

Ainekset: 1 munankeltuainen - 1 rkl sinappia - 1 tl viinietikkaa - 2,5 dl öljyä - suolaa ja pippuria.
Kiinnitä teräskulhoon tiheä lankavispilä ja kansi ja lisää kananmunankeltuainen, sinappi, viinietikka, suola ja pippuri. Valitse nopeus 1. Käytä vispilää ja ala kaataa öljyä ohuena nauhana. Vaihda suurimmalle nopeudelle 10 sekunnin kuluttua. Kun öljy on sekoittunut, sekoita vispilällä vielä 30 sekuntia.
Vihje: halutessasi voit lisätä raastetun valkosipulinkynnen. Saat parhaat tulokset, kaikki ainekset tulee olla huoneen lämpötilassa.
Kylmässä ja kuluttaa 24 tunnin kuluessa.

VAALEA LEIPÄ

Ainekset (800 g:n leipä): 500 g jauhoja - 3 dl lämmintä vettä - 10 g kuivahiivaa - 10 g suolaa.
Kaada jauhot, suola ja hiiva teräskulhoon. Kiinnitä taikinakoukku ja kansi ja sekoita muutama sekunti 1-nopeudella. Lisää lämmintä vettä kannen aukosta. Sekoita taikinaa 8 minuuttia. Anna taikinan nousta lämpimässä tilassa noin ½ tunnin ajan. Vaivaa taikinasta käsin pyöreä leipä ja aseta se voidellulle ja jauhotetulle uunipellille. Kohota vielä 1 tunnin ajan lämpimässä paikassa. Lämmitä uuni 240 asteeseen. Tee leipään viiltoja terävällä veitsellä ja sivele pinnalle lämmintä vettä leivontasudilla. Aseta uuniin myös pieni astia täynnä vettä. Se tekee pinnasta rapean. Paista 40 minuuttia 240 asteessa.
Vihje: hiiva ei saa osua suoraan sokeriin tai suolaan, sillä ne estävät hiivan toiminnan.

MUROTAIKINA

Ainekset (350 g:n piirakkapohja): 200 g jauhoja - 100 g voita - 0,5 dl vettä - hyppysellinen suolaa.
Kaada teräskulhoon jauhot, voi ja suola. Kiinnitä taikinakoukku ja kansi ja käytä laitetta 1-nopeudella muutaman sekunnin ajan. Kaada sitten sekaan vesi sekoittaen koko ajan. Sekoita taikinaa, kunnes se on pyöreänmuotoinen. Anna taikinan levätä vähintään 1 tunnin ajan kelmun peitossa ennen leipomista ja paistamista.

BRIOSSI

Ainekset (6 annosta): 250 g jauhoja - 5 g suolaa - 25 g sokeria - 100 g voita - 2 kokonaista kananmunaa ja 1 munankeltuainen - 3 rkl lämmintä maitoa - 2 rkl vettä - 5 g kuivahiivaa.

Kaada jauho teräskulhoon ja tee siihen kaksi koloa: laita toiseen suola ja sokeri ja toiseen hiiva, lämmin maito sekä vesi. Suolaa ja hiivaa ei pidä yhdistää, koska suola estää hiivaa toimimasta. Lisää kananmunat ja aseta paikoilleen taikinakoukku ja kansi. Valitse nopeus 1 ja sekoita taikinaa 15 sekuntia. Siirry sitten 2-nopeudelle 2 minuuttia ja 45 sekuntia. Pysäyttämättä laitetta lisää voi, joka ei saa olla liian pehmeää (puolisen tuntia huoneenlämpötilassa). Jatka vaivaamista noin viisi minuuttia 2-nopeudella ja sitten viisi minuuttia nopeudella 3. Peitä taikina ja anna sen nousta kaksi tuntia huoneenlämmössä. Vaivaa sitten taikinaa voimakkaasti käsin ja läiskytä sitä kulhoa vasten. Peitä taikina ja anna sen nousta taas kaksi tuntia jääkaapissa. Vaivaa taas taikinaa käsin ja taputtele sitä kulhoa vasten. Peitä sitten taikina kelmuun ja anna sen kohota yön yli jääkaapissa. Seuraavana päivänä voitele ja jauhota leipävuoka. Muovaa taikina palloksi. Aseta taikinapallo vuokaan ja anna turvota kuumassa paikassa, kunnes vuoka on täyttynyt (2–3 tuntia). Paista 180 asteessa 25 minuutin ajan.

Vihje: lisää suklaanpaloja tai liemeen säilöttyjä hedelmiä.

SUOLAINEN KAKKU

FI

Ainekset (6 annosta): 200 g jauhoja - 4 kananmunaa - 11g leivinjauhetta - 0,1 dl maitoa - 0,5 dl oliiviöljyä - 12 kuivattua tomaattia - 200 g fetajuustoa - 15 vihreää kivetöntä oliivia - 1 hyppysellinen currya (ei pakollinen) - suolaa ja pippuria.

Lämmitä uuni 180 asteeseen. Voitele ja jauhota kakkuvuoka. Kiinnitä sekoitusmela ja kansi teräskulhoon ja lisää kulhoon jauhot, kananmunat ja leivinjauhe. Aloita nopeudella 1 ja nosta sitten 3-nopeuteen. Lisää oliiviöljy ja kylmä maito ja sekoita 1 minuutin 30 sekunnin ajan. Vaihda 1-nopeudelle ja lisää kuivatut tomaatit, feta, vihreät oliivit (paloiteltuina) ja curry. Mausta suolalla ja pippurilla. Kaada sekoitus vuokaan ja paista 30-40 minuuttia uunista riippuen. Varmista kypsyys esimerkiksi tulitikulla.

Vihjeitä: käytä fetan tilalla mozzarellaa ja lisää silputtuja basilikanlehtiä.

SUKLAAHERKKU

Ainekset (8 annosta): 200 g tummaa taloussuklaata - 150 g sokeria - 125 g jauhoja - 125 g pehmeää voita - 4 kananmunaa - 2 dl kermaa - 100 g mantelijauhetta (ei pakollinen) - 1 rkl vaniljasokeria - 11g leivinjauhetta - 1 hyppysellinen suolaa.

Lämmitä uuni 180 asteeseen. Sulata paloiteltu suklaa ja 3 rkl vettä joko vesihauteessa tai mikroaaltouunissa. Lisää vähitellen voita samalla sekoittaen, kunnes suklaa tuntuu notkealta. Anna jäähtyä. Erota kananmunanvalkuaiset ja -keltuaiset toisistaan. Siirrä syrjään kananmunanvalkuaiset. Kiinnitä sekoitusmela ja kansi teräskulhoon, lisää kananmunankeltuaiset, sulatettu suklaa, kerma, loput voista, sokeri, vaniljasokeri ja mantelijauhe. Sekoita 1-nopeudella 20 sekuntia. Vaihda nopeuteen 2 ja lisää keskenään sekoitetut jauhot ja leivinjauhe kannen aukon kautta. Sekoita vielä noin 2 minuutin ajan, kunnes taikina tuntuu notkealta. Kaada taikina suureen kulhoon. Kiinnitä pestyyn teräskulhoon tiheä lankavispilä, lisää kulhoon munanvalkuaiset ja hyppysellinen suolaa, sekoita munanvalkuaiset kiinteäksi 5-nopeudella 1 minuutin 45 sekunnin ajan ja käytä sitten suurinta nopeutta 30 sekunnin ajan. Sekoita lastalla valkuaisvaahto ja suklaaseos keskenään. Kaada voideltuun ja jauhotettuun uunivuokaan. Paista 180 asteessa 25 minuuttia.

Vihje: tarjoile kakku yhdessä vaniljakastikkeen tai vaniljajäätelön kanssa.

Katso lisää resepti-ideoita osoitteesta www.moulinex.com

Dziękujemy za wybranie tego urządzenia, które przeznaczone jest wyłącznie do przygotowywania produktów spożywczych w warunkach domowych.

OPIS

A - Silnik
- **A1** Pokrętło do regulacji prędkości
- **A2** Przycisk odblokowania głowicy wielofunkcyjnej **(A3)**
- **A3** Głowica wielofunkcyjna
- **A4** Napęd szatkownicy (pojemnik blendera / sokowirówka / rozdrabniacz)
- **A5** Pokrywa zabezpieczająca
- **A6** Napęd akcesoriów do mieszania (hak do wyrabiania ciasta, trzepaczka, mieszadło)
- **A7** Schowek na kabel

B - Pojemnik
- **B1** Pojemnik ze stali nierdzewnej
- **B2** Pokrywa

C - Akcesoria do mieszania
- **C1** Hak do wyrabiania ciasta
- **C2** Mieszadło
- **C3** Trzepaczka

D - Pojemnik blendera (zależnie od modelu)
- **D1** Pojemnik
- **D2** Pokrywa
- **D3** Korek-dozownik

E - Przejściówka mocująca (zależnie od modelu)

F - Końcówka do mielenia (zależnie od modelu)
- **F1** Korpus metalowy
- **F2** Ślimak
- **F3** Nóż
- **F4** Sitko z dużymi otworami
- **F5** Sitko z małymi otworami
- **F6** Nakrętka
- **F7** Popychacz
- **F8** Taca

G - Szatkownica (zależnie od modelu)
- **G1** Obudowa bębna
- **G2** Popychacz
- **G3** Bęben do krojenia na plasterki
- **G4** Bęben do tarcia grubego
- **G5** Bęben do tarcia drobnego
- **G6** Bęben do ucierania

H - Sokowirówka (zależnie od modelu)
- **H1** Popychacz
- **H2** Pokrywa
- **H3** Filtr obrotowy
- **H4** Korpus zbiornika
- **H5** Wylewka
- **H6** Dźwignia blokowania

PL

URUCHOMIENIE

- Przed pierwszym użyciem, należy umyć wszystkie części akcesoriów w wodzie z płynem do mycia (z wyjątkiem przejściówki (E): Patrz § Czyszczenie) Opłukać i wysuszyć.
- Umieścić urządzenie na płaskiej, czystej i suchej powierzchni sprawdzić, czy pokrętło do regulacji (A1) jest w położeniu „0" następnie podłączyć urządzenie.
- Uruchomienie można wykonać na kilka sposobów:
  - **Praca przerywana (pulse):** Obrócić pokrętło do regulacji (A1) w pozycję „pulse" naciskając kilka razy dla uzyskania idealnej kontroli nad przygotowywanym produktem.
  - **Praca ciągła:** Obrócić pokrętło do regulacji (A1) w wybraną pozycję od „1" do „max" zależnie od przygotowywanego produktu. Pozycję można zmieniać w trakcie pracy.
- Aby wyłączyć urządzenie, należy ustawić pokrętło (A1) w pozycji „0".

  Ważna uwaga: Urządzenie można uruchomić tylko gdy pokrywa (A5) i głowica (A3) są zablokowane. Po odblokowaniu pokrywy (A5) i/lub głowicy (A3) w czasie działania, urządzenie wyłącza się. Zablokować ponownie pokrywę i/lub głowicę, ustawić w pozycji „0" pokrętło do regulacji (A1), następnie postępować w normalny sposób w celu uruchomienia urządzenia ustawiając wybraną prędkość.

  Urządzenie kuchenne jest wyposażone w mikroprocesor kontrolujący i analizujący moc działania. **W razie przeciążenia, urządzenie samoczynnie wyłącza się**. Aby ponownie uruchomić urządzenie, należy ustawić pokrętło do regulacji (A1) w pozycji „0" i wyjąć część składników. Pozostawić urządzenie do schłodzenia na kilka minut. Następnie można ustawić wymaganą prędkość w celu zakończenia przygotowywania potrawy.

Numeracja poszczególnych punktów odpowiada numeracji schematów w ramce.

1 - MIESZANIE / WYRABIANIE CIASTA / UBIJANIE / WYTWARZANIE EMULSJI / ROZBEŁTANIE

Zależnie od rodzaju produktów, pojemnik ze stali nierdzewnej (B1) i pokrywa (B2) umożliwiają przygotowanie do 1,8 kg lekkiego ciasta.

STOSOWANE AKCESORIA:
- Pojemnik ze stali nierdzewnej (B1).
- Pokrywa (B2).
- Hak do wyrabiania ciasta (C1) lub mieszadło (C2) lub trzepaczka (C3).

1.1 - MONTAŻ AKCESORIÓW
- Nacisnąć przycisk (A2) odblokowania głowicy wielofunkcyjnej (A3) i unieść ją do oporu.
- Zablokować pojemnik ze stali nierdzewnej (B1) (w prawo) na urządzeniu i wsypać składniki.
- Założyć wybrane akcesorium (C1, C2 lub C3) na napęd (A6), wcisnąć i obrócić o ćwierć obrotu w lewo w celu zablokowania akcesorium w gnieździe.
- Ustawić głowicę wielofunkcyjną (A3) w położeniu poziomym: nacisnąć przycisk (A2) i opuścić ręcznie głowicę wielofunkcyjną (A3) do punktu zablokowania (ustawienie przycisku (A2) w położeniu początkowym).
- Założyć pokrywę (B2) na pojemnik ze stali nierdzewnej (B1).
  Uwaga: Użycie pokrywy nie jest obowiązkowe. Umożliwia ona zapobieganie powstania odprysków lub chlapaniu.
  • Należy upewnić się, że pokrywa (A5) jest zablokowana (w prawo) na napędzie szybkim (A4).

PL

1.2 - URUCHOMIENIE
Uruchomić obracając pokrętło do regulacji (A1) w wybraną pozycję w zależności od przepisu.
• Urządzenie uruchamia się. Przez otwór w pokrywie (B2) można dodawać składniki w trakcie przyrządzania.
- Aby wyłączyć urządzenie, należy obrócić pokrętło (A1) w pozycję „0".

Wskazówki:
- **Wyrabianie ciasta**
  - Użyć hak do wyrabiania ciasta (C1) **z prędkością od „1".**. Można zagniatać do 500 g mąki (np.: chleb biały, chleb pełnoziarnisty, ciasto kruche, ciasto piaskowe, …).
  - Maksymalny czas pracy: 13 minut.
- **Mieszanie**
  - Użyć mieszadła (C2) **z prędkością od „1" do „max"**.
  - Można wymieszać do 1,8 kg lekkiego ciasta (proszkowe, biszkoptowe…).
  - Maksymalny czas pracy: 13 minut.
  - **Nigdy nie używać mieszadła (C2) do wyrabiania ciast ciężkich.**
- **Ubijanie / wytwarzanie emulsji / rozbełtanie**
  - Użyć trzepaczki (C3) **z prędkością od „1" do „max"**.
  - Można przyrządzać: majonez, sos czosnkowy, sosy, pianę z białka (do 8 białek jajka), bitą śmietanę (do 500 ml)…
  - Maksymalny czas pracy: 10 minut.
  - **Trzepaczki (C3) nigdy nie należy używać do wyrabiania ciężkich ciast albo mieszania ciast lekkich.**

1.3 - DEMONTAŻ AKCESORIÓW
- Odczekać, aż urządzenie zatrzyma się całkowicie.
- Zdjąć pokrywę (B2).
- Za pomocą przycisku (A2), odblokować głowicę wielofunkcyjną (A3) i ustawić ją w górnym położeniu.
- Odblokować akcesoria (C1), (C2) lub (C3) z głowicy wielofunkcyjnej przesuwając akcesorium w stronę głowicy i obracając je o ćwierć obrotu w prawo.
- Wyjąć pojemnik ze stali nierdzewnej.

2 - HOMOGENIZACJA/MIESZANIE/MIKSOWANIE (ZALEŻNIE OD MODELU)

Zależnie od rodzaju potrawy w pojemniku (D) można przygotować do 1,5 litra gęstej mieszanki i 1,25 l płynnej mieszanki.

STOSOWANE AKCESORIA:
- Pojemnik (D).

2.1 - MONTAŻ AKCESORIÓW
- Ustawić głowicę wielofunkcyjną (A3) w pozycji poziomej: przekręcić pokrętło (A2) i opuścić ręcznie głowicę wielofunkcyjną (A3) do punktu zablokowania (ustawienie przycisku (A2) w położeniu początkowym).
- Odblokować pokrywkę zabezpieczającą (A5) napędu (A4) obracając ją w lewo i wyjąć ją.
- Upewnić się, że urządzenie zatrzymało się przed zablokowaniem pojemnika (D).
- Odblokować pojemnik (D) z napędu (A4) obracając w prawo.
- Umieścić produkty w pojemniku i zablokować pokrywę (D2) z korkiem- dozownikiem (D3) obracając go w lewo.

2.2 - URUCHOMIENIE
- Uruchomić obracając pokrętło do regulacji prędkości (A1) w wybraną pozycję w zależności od przepisu (z prędkością 4 do Max lub Pulse).
  W celu zapewnienia idealnej kontroli miksowania i dobrego rozmieszania potrawy należy używać pozycji „pulse".
  Przez otwór na korek- dozownik (D3) produkty można dodawać w trakcie przyrządzania.
- Aby wyłączyć urządzenie, należy obrócić pokrętło (A1) w pozycję „0".
  - Maksymalny czas pracy: 3 minuty.

Wskazówki:
Można przyrządzać:
  - zmiksowane zupy, kremy, musy, milk-shake i, koktajle.
  - ciasta płynne (naleśniki, pączki, gofry, biszkopty...).
  - Jeżeli składniki przykleją się do ścianek pojemnika podczas miksowania, należy wyłączyć urządzenie, poczekać do całkowitego wyłączenia urządzenia. Zdjąć pojemnik, stosując łopatkę, zsunąć składniki na noże i założyć pojemnik w celu kontynuowania miksowania.
- Nie używać miksera jeśli jest pusty.
- Zawsze używaj blendera pokrywką.
- Nie wolno zdejmować pokrywy przed całkowitym zatrzymaniem urządzenia.
- W misce miksera, zawsze umieszczaj płynne składniki przed stałymi składnikami.

PL

2.3 - DEMONTAŻ AKCESORıÓW
- Zaczekać do całkowitego zatrzymania się urządzenia w celu zdjęcia pojemnika przez odblokowanie go w lewo, następnie należy założyć na miejsce pokrywę (A5) blokując ją na napędzie (A4) (w prawo).

3 - MIELENIE (ZALEŻNIE OD MODELU)

STOSOWANE AKCESORIA:
- Przejściówka mocująca (E)
- Zmontowana końcówka do mielenia (F)

3.1 - MONTAŻ PRZEJŚCIÓWKI DO MIELENIA
- Nacisnąć przycisk (A2) odblokowania głowicy wielofunkcyjnej (A3) i unieść ją do oporu.
- Zamontować przejściówkę (E) i zablokować w lewo, tak aby napęd znajdował się na przedłużeniu urządzenia.
- Ustawić głowicę wielofunkcyjną (A3) w pozycji poziomej ponownie naciskając przycisk (A2).

3.2 - MONTAŻ KOŃCÓWKI DO MIELENIA
- Złapać korpus (F1) za komin ustawiając szerszy otwór w górę.
- Następnie włożyć ślimak (F2) (najpierw dłuższa oś) w korpus (F1).
- Umieścić nóż (F3) na osi krótkiej, która wystaje ze ślimaka (F2) kierując krawędzie tnące na zewnątrz.
- Odpowiednie sitko (F4 albo F5) założyć na nóż (F3) zwracając uwagę, aby oba kołeczki były dopasowane do dwóch zagłębień w korpusie (F1).
- Dokręcić silnie nakrętkę (F6) na korpusie (F1) w prawo, bez blokowania.
- Sprawdzić montaż. Oś nie może mieć luzu i nie może też obracać się wokół siebie. W przeciwnym wypadku, należy powtórzyć opisane powyżej czynności.

3.3 - ZAKŁADANIE KOŃCÓWKI DO MIELENIA NA URZĄDZENIE

- Ustawić zmontowaną końcówkę do mielenia (F) nachyloną w prawo na wprost napędu przejściówki (E), wyrównać dwa złącza bagnetowe końcówki do mielenia z dwoma rowkami w przejściówce.
  Włożyć do oporu końcówkę do mielenia w przejściówkę, następnie ustawić komin końcówki do mielenia w pionie do zablokowania obracając w lewo.
- Założyć tacę (F8) na kominie.

3.4 - URUCHOMIENIE, WSKAZÓWKI I DEMONTAŻ

- Należy upewnić się, że pokrywa zabezpieczająca (A5) jest prawidłowo zablokowana (w prawo) na napędzie (A4).
- Ustawić miskę do zbierania produktu przed urządzeniem.
- Uruchomić ustawiając pokrętło (A1) **w pozycji „3" lub „4"**.
- Mięso należy wkładać po kawałku do komina i dociskać popychaczem (F7). **Nigdy nie popychać składników palcami lub innymi narzędziami w kominie.**
  - Możesz posiekać do 3 kg mięsa.
  - Maksymalny czas pracy: 10 minut.
- Ostudzić całkowicie urządzenie przed użyciem.
- W celu wyłączenia urządzenia należy ustawić pokrętło w pozycji „0" i zaczekać do całkowitego zatrzymania urządzenia.
- Odblokować końcówkę do mielenia obracając ją w przeciwnym kierunku niż przy montażu.

Wskazówki:

PL

- Przygotować wszystkie produkty przeznaczone do zmielenia (w przypadku mięsa usunąć kości, chrząstki i ścięgna i pokroić mięso na kawałki o wielkości około 2x2 cm).
- Przed rozpoczęciem mielenia należy sprawdzić, czy mięso jest rozmrożone.
- Na zakończenie można zmielić kilka kawałków chleba, co pozwoli usunąć resztę mięsa z maszynki.

4 - TARCIE / KROJENIE (ZALEŻNIE OD MODELU)

STOSOWANE AKCESORIA:

- Przejściówka mocująca (E)
- Zmontowana szatkownica (G)
- Bębny (zależnie od modelu)

4.1 - MONTAŻ AKCESORIÓW

- Nacisnąć przycisk (A2) odblokowania głowicy wielofunkcyjnej (A3) i unieść ją do oporu.
- Zamontować przejściówkę (E) i zablokować w lewo, tak aby napęd znajdował się na przedłużeniu urządzenia.
- Ustawić głowicę wielofunkcyjną (A3) w pozycji poziomej ponownie naciskając przycisk (A2).
- Należy upewnić się, że pokrywa zabezpieczająca (A5) jest prawidłowo zablokowana (w prawo) na napędzie (A4).
- Ustawić zmontowaną obudowę bębna (G1) nachyloną w prawo na wprost napędu przejściówki (E), wyrównać dwa złącza bagnetowe końcówki do mielenia z dwoma rowkami w przejściówce. Włożyć do oporu, następnie ustawić kominek w pionie do zablokowania obracając w lewo.
- Włożyć w obudowę wybrany bęben i sprawdzić, czy jest wsunięty całkowicie w obudowę.

4.2 - URUCHOMIENIE I ZALECENIA

- Ustawić miskę do zbierania produktu przed urządzeniem.
- Uruchomić ustawiając pokrętło (A1) w pozycji „3" do krojenia i na prędkość „4" do tarcia.
- Produkty należy wkładać w kominek obudowy i dociskać lekko za pomocą popychacza (G2). **Nigdy nie popychać składników palcami lub innymi narzędziami**.
  - Możesz przygotować do 2 kg żywności.
  - Maksymalny czas pracy: 10 minut.
- W celu wyłączenia urządzenia należy ustawić pokrętło w pozycji „0" i zaczekać do całkowitego zatrzymania urządzenia.
- Odblokować obudowę bębna obracając ją w przeciwnym kierunku niż przy montażu.

- Za pomocą bębnów można wykonać:
  - Tarcie grube (G4) / tarcie drobne (G5): marchew, seler, ziemniaki, ser,…
  - Krojenie grube (G3): ziemniaki, marchew, ogórki, jabłka, buraki,...
  - Ucieranie (G6): ziemniaki, parmezan …

5 - WYCISKANIE SOKU Z OWOCÓW I WARZYW (ZALEŻNIE OD MODELU)

STOSOWANE AKCESORIA:

- Zmontowana sokowirówka (H).

5.1 - MONTAŻ SOKOWIRÓWKI

- Umieścić filtr (H3) na środku korpusu zbiornika (H4).
- Odblokowanie pokrywy: obrócić w lewo i zablokować pokrywę (H2) na korpusie zbiornika (H4) (pozycja z zamkniętą kłódką).
- Blokowanie ogólne: przesunąć dźwignę blokowania (H6) w pozycję zamkniętej kłódki.

5.2 - MONTAŻ SOKOWIRÓWKI NA URZĄDZENIU

- Ustawić głowicę wielofunkcyjną (A3) w pozycji poziomej: nacisnąć przycisk (A2) i opuścić ręcznie głowicę wielofunkcyjną (A3) do punktu zablokowania (ustawienie przycisku (A2) w położeniu początkowym).
- Odblokować i zdjąć pokrywkę (A5) z napędu (A4) obracając ją w lewo
- Upewnić się, że urządzenie zatrzymało się przed zablokowaniem sokowirówki (H).
- Zablokować zmontowaną sokowirówkę na napędzie (A4) obracając ją w prawo, tak aby wylot wylewki był wyrównany z urządzeniem.
- Nałożyć wylewkę (H5) na korpus zbiornika (H4).
- Upewnij się, że wylewka (H5) jest otwarta.

PL

5.3 - URUCHOMIENIE I ZALECENIA

- Ustawić dużą szklankę pod wylewką (H5).
- Uruchomić ustawiając pokrętło (A1) w pozycji „3".
- Pokroić owoce i/lub warzywa na kawałki.
- Produkty należy wkładać w komin pokrywki (H2) i dociskać lekko za pomocą popychacza (H1). **Nigdy nie popychać palcami lub innymi narzędziami**.
- Nie przetwarzać więcej niż 5 porcji po 500 g produktów bez przerwy umożliwiającej całkowite schłodzenie urządzenia.
  - Maksymalny czas pracy: 10 minut.
- W celu uzyskania jak najlepszego wyniku, należy czyścić filtr co 300 g składników.
- **Ważna uwaga:** Gdy korpus zbiornika na drobinki owoców jest pełny, należy wyłączyć urządzenie i opróżnić korpus zbiornika.
- W celu wyłączenia urządzenia należy ustawić regulator w pozycji „0" i zaczekać do całkowitego zatrzymania urządzenia.
- **Zaczekać do całkowitego zatrzymania filtra obrotowego przed wyjęciem całego urządzenia**.
- Aby wyjąć sokowirówkę, należy odblokować ją obracając w lewo.
- Ustawić dźwignę blokowania (H6) w pozycję otwartej kłódki. Otworzyć pokrywkę (pozycja otwartej kłódki). Następnie można wyjąć filtr (H3), aby go wyczyścić i opróżnić korpus zbiornika (H4).

Wskazówki:

- Można przygotować soki z następujących produktów: marchew, pomidory, jabłka, winogrona, maliny,…
- Należy obrać owoce z grubą skórką, usunąć pestki, usunąć środkową część ananasa.
- Nie można przygotować soku z niektórych owoców i warzyw: banany, awokado, jeżyn niektóre odmiany jabłek, itd.
- Można przygotowywać sok z różnych owoców i warzyw bez konieczności każdorazowego mycia sokowirówki, smaki nie będą mieszać się, jeżeli przez uruchomioną sokowirówkę przepuści się niewielką ilość wody w celu wypłukania pozostałości soku.

- Soki należy spożyć w krótkim czasie po ich przygotowaniu i dodać do nich soku z cytryny przed przechowaniem ich przez kilka godzin w lodówce.

6 - DOSTOSOWANIE DŁUGOŚCI PRZEWODU

W celu zapewnienia wygodnego użytkowania lub przy przechowywaniu, można skrócić długość przewodu wsuwając go do wnętrza silnika (A) przez otwór z tyłu (A7).

7 - DROBNE SIEKANIE MAŁYCH ILOŚCI (ZALEŻNIE OD MODELU)

STOSOWANE AKCESORIA:

- Zmontowany rozdrabniacz.

Za pomocą rozdrabniacza można:

- W ciągu kilku sekund posiekać w trybie pulse: suszone figi, suszone morele…
  Ilość / maks. czas: 100 g / 5 s
  Rozdrabniacz nie nadaje się do przetwarzania produktów twardych, takich jak kawa.

CZYSZCZENIE

- Odłączyć urządzenie.
  - Nie zanurzać silnika (A), ani przejściówki (E) w wodzie i nie wkładać pod bieżącą wodę. Wytrzeć suchą lub lekko wilgotną ścierką.
  - Dla ułatwienia czyszczenia, należy opłukać akcesoria po użyciu. Zdemontować całkowicie końcówkę do mielenia mięsa. **Posługiwać się nożami z zachowaniem ostrożności ze względu na ryzyko zranienia**.
- Umyć i wysuszyć akcesoria: nadają się do mycia w zmywarce z wyjątkiem elementów metalowych końcówki do mielenia mięsa: korpus (F1), ślimak (F2), nóż (F3), sitka (F4 i F5), nakrętka (F6).
- Sitka (F4) i (F5) oraz nóż (F3) powinny być nasmarowane. Należy je lekko natłuścić olejem jadalnym w celu ochrony przed korozją.

PL

Porady:

- W razie zabarwienia akcesoriów przez produkty (marchew, pomarańcze, …) należy je przetrzeć ścierką zwilżoną olejem jadalnym, a następnie normalnie umyć.
- Pojemnik (D): wlać ciepłą wodę i kilka kropel płynu do mycia naczyń do pojemnika. Zamknąć pokrywę. Założyć na urządzenie i wykonać kilka impulsów. Po zdjęciu wypłukać pojemnik wodą i pozostawić do wyschnięcia (pojemnik skierowany dnem do góry).

PRZECHOWYWANIE

Nie przechowywać urządzenia w miejscu wilgotnym.

CO ROBIĆ, JEŻELI PAŃSTWA URZĄDZENIE NIE DZIAŁA?

Jeżeli urządzenie nie działa sprawdzić, czy:
- Wtyczka jest włożona do zasilania.
- Wszystkie akcesoria są zablokowane.
- Pozycja przycisku napędu (A1): powrót do pozycji "0", a następnie ponownie wybrać żądaną prędkość.

Urządzenie kuchenne jest wyposażone w mikroprocesor kontrolujący i analizujący moc działania. W razie przeciążenia, urządzenie samoczynnie wyłącza się. Aby ponownie uruchomić urządzenie, należy ustawić przycisk obrotowy (A1) w pozycji „0" i wyjąć część składników. Pozostawić urządzenie do schłodzenia na kilka minut. Następnie można ustawić wymaganą prędkość w celu zakończenia przygotowywania potrawy.

Urządzenie nadal nie działa? Należy zwrócić się do autoryzowanego punktu serwisowego (patrz lista w książeczce serwisowej).

USUWANIE OPAKOWANIA I URZĄDZENIA



Opakowanie zawiera wyłącznie materiały niestanowiące zagrożenia dla środowiska, które mogą być usuwane zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi recyklingu.
Przy usuwaniu urządzenia, należy uzyskać odpowiednie informacje w urzędzie gminy.

AKCESORIA

Urządzenie można dostosować odpowiednio do osobistych potrzeb użytkownika poprzez dokupienie następujących elementów wyposażenia w sklepie lub autoryzowanym serwisie:

- Pojemnik ze stali nierdzewnej
- Pokrywa pojemnika ze stali nierdzewnej
- Hak do wyrabiania ciasta
- Mieszadło
- Trzepaczka
- Pojemnik
- Sokowirówka
- Rozdrabniacz
- Przejściówka mocująca
- Końcówka do mielenia mięsa
- Szatkownica:
  - krojenie na plasterki
  - tarcie grube
  - tarcie drobne
  - ucieranie
- Zestaw do makaronu
- Przystawka do robienia Coulis
- Młynek obrotowy do makaronu

Uwaga: żadne akcesorium nie zostanie sprzedane bez przedstawienia instrukcji obsługi lub urządzenia.

PRZEPISY

PL

BITA ŚMIETANA

Składniki (dla 6/8 osób): 250 ml schłodzonej śmietany crème fraîche - 50 g cukru pudru.
Dodaj crème fraîche oraz cukier puder do wykonanej ze stali nierdzewnej misy z nasadką do ugniatania ciasta i pokrywą. Mieszaj składniki przez 2 minuty z prędkością 4, a następnie przez 3,5 minuty z prędkością maksymalną.

MAJONEZ

Składniki: 1 żółtko - 1 łyżka stołowa łagodnej musztardy - 1 łyżka stołowa octu - 250 ml oliwy z oliwek lub oleju słonecznikowego - sól i pieprz.
Dodaj żółtko, musztardę, ocet, sól i pieprz do wykonanej ze stali nierdzewnej misy z trzepaczką i pokrywą. Ustaw pokrętło do regulacji prędkości w pozycji 1. Uruchom trzepaczkę i bardzo powoli dolewaj olej. Po 10 sekundach zwiększ prędkość do maksymalnej. Po dodaniu oleju mieszaj masę przy użyciu trzepaczki przez dalsze 30 sekund.
Wskazówka: Do majonezu można dodać starty ząbek czosnku. Aby uzyskać najlepszy efekt, należy użyć składników o temperaturze pokojowej.
Uwaga: Przechowywać w lodówce i zużyć w ciągu 24 godzin.

BIAŁE PIECZYWO

Składniki (na jeden okrągły bochenek o masie 800 g): 500 g mąki pszennej chlebowej 300 ml letniej wody - 10 g suszonych drożdży piekarskich - 10 g soli.
Dodaj mąkę, sól i suszone drożdże do misy ze stali nierdzewnej. Załóż nasadkę do ugniatania ciasta i pokrywę, a następnie mieszaj masę przez kilka sekund z prędkością 1. Dodaj letnią wodę przez otwór w pokrywie. Ugniataj masę przez 8 minut. Pozostaw ciasto na około pół godziny w temperaturze pokojowej. Dłońmi uformuj z ciasta kulę. Umieść ją na nasmarowanym masłem i oprószonym mąką papierze do pieczenia. Pozostaw ciasto na około godzinę w temperaturze pokojowej, aby wyrosło. Nagrzej piekarnik do temperatury 240°C. Wykonaj nożem nacięcia i skrop bochenek letnią wodą. Umieść wypełniony wodą pojemnik w piekarniku. Dzięki niemu chleb będzie miał złocistą skórkę. Piecz przez 40 minut w temperaturze 240°C.
Wskazówka: Drożdży piekarskich nie powinno się nigdy łączyć bezpośrednio z cukrem lub solą, ponieważ dojdzie do niepożądanej reakcji.

CIASTO KRUCHE

Składniki (na podkład do tarty o masie 350 g): 200 g mąki zwykłej - 100 g masła - 50 ml wody - szczypta soli.

Dodaj mąkę, masło i sól do misy ze stali nierdzewnej. Załóż nasadkę do ugniatania ciasta i pokrywę, a następnie mieszaj masę przez kilka sekund z prędkością 1. Podczas mieszania dodaj letnią wodę. Wyłącz urządzenie, gdy ciasto zacznie przypominać kulę. Przed rozwałkowaniem oraz upieczeniem przykryj ciasto folią kuchenną i pozostaw je w chłodnym miejscu na przynajmniej godzinę.

BRIOSZKI

Składniki (dla 6 osób): 250 g mąki pszennej chlebowej - 5 g soli - 25 g cukru - 100 g masła - 2 całe jaja i 1 żółtko - 3 łyżki stołowe letniego mleka - 2 łyżki stołowe wody - 5 g suszonych drożdży piekarskich.

Wsyp mąkę do misy ze stali nierdzewnej i wykonaj dwa wgłębienia: do jednego z nich wsyp sól i cukier, a w drugim umieść drożdże, letnie mleko oraz wodę. Soli nie należy łączyć z drożdżami, ponieważ prowadzi to do niepożądanej reakcji obu składników. Dodaj jaja, a następnie załóż nasadkę do ugniatania ciasta i pokrywę. Ustaw regulator prędkości w pozycji 1 i ugniataj masę przez 15 sekund, a nastepnie przez 2 minuty 45 sekund z prędkością 2. Stale mieszając, dodaj masło w ciągu jednej minuty. Należy pamiętać, że nie powinno ono być zbyt miękkie (pół godziny przed użyciem wyjmij je z lodówki). Kontynuuj ugniatanie przez kolejne 5 minut z prędkością 2, a następnie przez 5 minut z prędkością 3. Nakryj ciasto i pozostaw je na 2 godziny w temperaturze pokojowej. Po upływie tego czasu ciasto należy wyrobić, uderzając je dynamicznie dłonią. Nakryj ciasto i wstaw je na kolejne 2 godziny do lodówki, aby wyrosło. Po wyjęciu ciasto należy ponownie wyrobić, uderzając je dłonią. Przykryj ciasto folią kuchenną i wstaw na noc do lodówki, aby wyrosło. Następnego dnia nasmaruj masłem i oprósz mąką formę do brioszek. Uformuj ciasto tak, aby przybrało kształt kuli. Umieść ciasto w formie i pozostaw w ciepłym miejscu do momentu, aż urośnie i wypełni formę (2-3 godziny). Umieść formę w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C i piecz przez około 25 minut.

Wskazówka: Dodaj kawałki czekolady lub kandyzowane owoce.

PL

PIECZYWO ŚRÓDZIEMNOMORSKIE

Składniki (dla 6 osób): 200 g mąki zwykłej - 4 jaja - 11 g proszku do pieczenia - 100 ml mleka - 50 ml oliwy z oliwek - 12 suszonych pomidorów - 200 g sera feta - 15 zielonych oliwek bez pestki - odrobina curry (opcjonalnie) - sól i pieprz.

Nagrzej piekarnik do temperatury 180°C. Formę wysmaruj masłem i oprósz mąką. W misie ze stali nierdzewnej z nasadką mieszającą oraz pokrywą zmieszaj mąkę, jaja i proszek do pieczenia, zaczynając od prędkości 1 i stopniowo zwiększając ją do poziomu 3. Dodaj oliwę oraz mleko i mieszaj masę przez półtorej minuty. Zmniejsz prędkość do poziomu 1 i dodaj suszone pomidory (pokrojone na kawałki), kostki sera feta, zielone oliwki (pokrojone na kawałki) oraz curry. Dopraw. Masę przelej do formy i włóż na 30-40 minut do piekarnika. Nakłuj bochenek nożem, aby sprawdzić, czy już jest upieczony.

Wskazówka: remplacer la feta par de la mozzarella et ajouter quelques feuilles de basilic ciselées.

CIASTO CZEKOLADOWE

Składniki (dla 8 osób): 200 g prawdziwej gorzkiej czekolady - 150 g cukru pudru - 125 g mąki zwykłej - 125 g miękkiego masła - 4 jaja - 200 ml płynnej śmietany (35%) - 100 g zmielonych migdałów (opcjonalnie) - 1 saszetka cukru waniliowego (opcjonalnie) - 11 g proszku do pieczenia - 1 szczypta soli.

Nagrzej piekarnik do temperatury 180°C. Połamaną na cząstki czekoladę rozpuść z 3 łyżkami stołowymi wody w kuchence mikrofalowej lub w garnku do kąpieli wodnej. Cały czas mieszając, dodawaj stopniowo w niewielkich ilościach masło. Odczekaj, aż całkowicie ostygnie. Oddziel żółtka od białek. Odstaw białka. Dodaj żółtka, rozpuszczoną masę czekoladową, śmietanę, cukier, cukier waniliowy, mielone migdały oraz pozostałą porcję masła do wykonanej ze stali nierdzewnej misy z nasadką mieszającą i pokrywą. Mieszaj całość przez 20 sekund z prędkością 1. Zwiększ prędkość do 2 i wsyp przez otwór w pokrywie mąkę zmieszaną z drożdżami. Mieszaj całość przez około 2 minuty do osiągnięcia jednolitej konsystencji. Przelej ciasto do dużej misy i odstaw je. Dodaj białka oraz szczyptę soli do oczyszczonej misy ze stali nierdzewnej z trzepaczką. Ubijaj białka z prędkością 5 przez minutę i 45 sekund, a następnie przez 30 sekund z prędkością maksymalną. Przy pomocy łopatki ostrożnie dodaj pianę do masy czekoladowej. Całość wlej do nasmarowanej masłem i oprószonej mąką formy. Piecz przez 25 minut w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180°C.

Wskazówka: Ciasto smakuje wyjątkowo z sosem crème anglaise (patrz przepis na „pływające wyspy") lub z gałką lodów waniliowych.

Jeśli chcesz poznać inne ciekawe przepisy, odwiedź stronę www.moulinex.com

Täname teid, et valisite selle köögimasina, mis on mõeldud toidu valmistamiseks koduköögis.

KIRJELDUS

A - Mootoriplokk
- **A1** Elektrooniline kiirusemuutja
- **A2** Multifunktsionaalse otsiku avamisnupp **(A3)**
- **A3** Multifunktsionaalne otsik
- **A4** Kiire väljastamisnupp (mikserikauss/segur/hakkija)
- **A5** Ohutuskate
- **A6** Segamistarvikute (segur, mitmeharuline vispel, taignasegur)
- **A7** Juhtme kinnituskoht

B - Kausikomplekt
- **B1** Roostevabast terasest kauss
- **B2** Kaas

C - Segamistarvikud
- **C1** Segur
- **C2** Taignasegur
- **C3** Mitmeharuline vispel

D - Segamiskauss (vastavalt mudelile)
- **D1** Kauss
- **D2** Kaas
- **D3** Lisamisava

E - Tarvikuhoidja (vastavalt mudelile)

F - Jahvatamisotsik (vastavalt mudelile)
- **F1** Metallkorpus
- **F2** Kruvi
- **F3** Nuga
- **F4** Suurte aukudega võre
- **F5** Väikeste aukudega võre
- **F6** Mutter
- **F7** Lükkamisseade
- **F8** Plaat

G - Köögiviljade hakkimistarvik (vastavalt mudelile)
- **G1** Pöördsalv
- **G2** Lükkamisseade
- **G3** Viilutamistarvik
- **G4** Jämeriiv
- **G5** Peenriiv
- **G6** Püreeriiv

H - Tsentrifuug (vastavalt mudelile)
- **H1** Lükkamisseade
- **H2** Kaas
- **H3** Pöörlev filter
- **H4** Anuma korpus
- **H5** Tila
- **H6** Kinnituslink

ET

SEADME KASUTUSELEVÕTMINE

- Enne esmakordset kasutamist peske kõik tarvikud (v.a adapter (E) seebiveega: vt teemat Puhastamine). Loputage ja kuivatage need.
- Pange seade tasasele, puhtale ja kuivale pinnale, kontrollige, et käivitusnupp (A1) oleks asendis 0 ja seejärel lülitage seade vooluvõrku.
- Masina käivitamiseks on mitu võimalust:
  - **Katkendlik töö (pulseerimine):** pöörake valikunupp (A1) asendisse "pulse", et käivitada masin pulseerivalt ja kontrollides nii segusid paremini.
  - **Pidev töörežiim:** pöörake valikunupp (A1) asendisse 1 kuni "max" vastavalt segatavale ainele. Võite seda segu valmistamise ajal muuta.
- Masina peatamiseks seadke nupp (A1) asendisse 0.

  Oluline: seade ei käivitu, kui kate (A5) ja otsik (A3) pole kinnitatud. Kui avate katte (A5) ja/või otsiku (A3) seadme töö ajal, peatub seade kohe. Kinnitage kate ja/või otsik, seadke juhtnupp (A1) asendisse 0 ja seejärel käivitage seade uuesti tavapäraselt, valides soovitud kiiruse.

  Teie köögiseadmel on mikroprotsessor, mis kontrollib ja analüüsib võimsust töötamise ajal. **Liigse koormuse korral peatub seade automaatselt**. Seadme uuestikäivitamiseks eemaldage osa segust ja seadke juhtnupp (A1) asendisse 0. Laske seadmel mõned minutid puhata. Seejärel võite valida soovitud kiiruse segu valmistamiseks.

Lõikude numbrid vastavad jooniste numbritele.

1 - SEGAMINE / TAIGNA VALMISTAMINE / MIKSERDAMINE / EMULGEERIMINE / VAHUSTAMINE

Sõltuvalt koostisainetest saab kaanega (B2) kaetud roostevabast terasest anumas (B1) valmistada kuni 1,8 kg kerget taignat

KASUTATUD TARVIKUD
- Roostevabast terasest anum (B1).
- Kaas (B2).
- Segur (C1) või taignasegur (C2) või mitmeharuline vispel (C3).

1.1 - TARVIKUTE ÜHENDAMINE

- Vajutage nuppu (A2) multifunktsionaalse otsiku (A3) vabastamiseks ja tõstke see lõpuni välja.
- Kinnitage roostevabast terasest anum (B1) (päripäeva) seadmele ja lisage sellesse toiduained.
- Sisestage soovitud tarvik (C1, C2 või C3) pesasse (A6), kinnitage see ja pöörake seda veerand pööret vastupäeva, et see pesasse kinnituks.
- Viige multifunktsionaalne otsik (A3) horisontaalasendisse: vajutage nuppu (A2) ja lükake multifunktsionaalne otsik (A3) käsitsi alla, kuni see kinnitub (nupp (A2) naaseb algasendisse).
- Paigaldage roostevabast terasest anumale (B1) kaas (B2).
  Märkus: kaane kasutamine pole kohustuslik. Sellega saab vältida pritsmeid või väljavoolamist.
- Veenduge, et kate (A5) on kiirele väljastusavale (A4) korralikult kinnitatud (päripäeva pöörates).

1.2 - TÖÖ ALUSTAMINE

ET

Käivitage seade, pöörates nupu (A1) soovitud asendisse vastavalt valmistatavale segule.
• Seade käivitub kohe.
Segu valmistamise ajal võite aineid lisada kaane ava (B2) kaudu.
• Masina peatamiseks seadke nupp (A1) asendisse 0.

Nõuanded:
- **Segamine**
  - Kasutage segurit (C1) **kiirusel 1**. Võite segada kuni 500 g jahu (nt saiataigen, teraleivataigen, plaadikoogitaigen, liivataigen jne).
  - Maksimaalne kasutusaeg: 13 minutit.
- **Taigna segamine**
  - Kasutage taignasegurit (C2) **kiirusel 1 kuni "max"**.
  - Võite segada kuni 1,8 kg kerget taignat (biskviittaigen, keeksitaigen jne).
  - Maksimaalne kasutusaeg: 13 minutit.
  - **Ärge kasutage taignasegurit (C2) tihkemate taignate segamiseks.**
- **Kloppimine / emulgeerimine / vahustamine**
  - Kasutage mitmeharulist visplit (C3) **kiirusel 1 kuni "max"**.
  - Võite valmistada majoneesi, aiolit, kastmeid, vahustatud munavalgeid (kuni 8 munavalget), vahukoort (kuni 500 ml).
  - Maksimaalne kasutusaeg: 10 minutit.
  - **Ärge kasutage mitmeharulist visplit (C3) tihkete ega kergete taignate valmistamiseks.**

1.3 - TARVIKUTE EEMALDAMINE

- Oodake, kuni seade lõplikult peatub.
- Eemaldage roostevabast terasest kaas (B2).
- Vabastage nupu (A2) abil multifunktsionaalne otsik (A3) ja tõstke see üles.
- Vabastage tarvik (C1), (C2) või (C3) multifunktsionaalselt otsikult, lükates tarvikut otsiku poole ja pöörates seda veerand pööret päripäeva.
- Eemaldage anum.

2 - ÜHTLUSTAMINE/SEGAMINE/MIKSERDAMINE (VASTAVALT MUDELILE)

Sõltuvalt ainetest saab mikserianumas (D) valmistada kuni 1,5 l tahket segu ja 1,25 l vedelat segu.

KASUTATUD TARVIKUD:
- Mikserianuma (D).

2.1 - TARVIKUTE ÜHENDAMINE
- Viige multifunktsionaalne otsik (A3) horisontaalasendisse: vajutage nuppu (A2) ja lükake multifunktsionaalne otsik (A3) käsitsi alla, kuni see kinnitub (nupp (A2) naaseb algasendisse).
- Vabastage ohutuskate (A5) kiirelt väljastamisavalt (A4), pöörates katet vastupäeva ja seejärel eemaldage see.
- Enne mikserianuma kinnitamist veenduge, et seade on peatunud (D).
- Kinnitage mikserianum (D) avasse (A4), pöörates seda päripäeva.
- Pange toiduained mikserianumasse ja kinnitage lisamisavaga (D3) kate (D2), pöörates seda vastupäeva.

2.2 - TÖÖ ALUSTAMINE
- Käivitage seade, pöörates nupu (A1) soovitud asendisse vastavalt valmistatavale segule (kiirusest 4 kuni Max või Pulse). Segamise paremaks kontrollimiseks ja ühtlustamiseks valige funktsioon "Pulse".
  Segu valmistamise ajal võite aineid lisada lisamisava (D3) kaudu.
- Masina peatamiseks seadke nupp (A1) asendisse 0.
  - Maksimaalne kasutusaeg: 3 minutit.

Nõuanded
Võite valmistada:
- püreesuppe, kreeme, püreesid, jäätisekokteile, kokteile.
- vedelaid taignaid (pannkoogid, täidisega pannkoogid, vormikoogid).
- Kui ained mikserdamise ajal anuma seintele kinnituvad, peatage seade, ja oodake kuni terad on täielikult seiskunud. Eemaldage mikserianum, lükake toit spaatliga alla terade peale ja pange mikserianum valmistamise jätkamiseks tagasi seadmele.

- Ära pane kannmikserisse keeva vedelikku.
- Ärge kasutage segisti tühi.
- Kasutage alati kannmikserisse koos kaanega.
- Ärge eemaldage katet enne full stop üksus.
- In mixer kaussi, alati panna vedeliku koostisosad enne tahked toiduained.

2.3 - TARVIKU EEMALDAMINE
- Enne mikserianuma eemaldamist oodake, kuni seade on täielikult peatunud ja seejärel vabastage anum, pöörates seda vastupäeva. Paigaldage kate (A5) tagasi, kinnitades selle väljastusavale (A4) (päripäeva pöörates).

3 - HAKKIMINE (SÕLTUVALT MUDELIST)

KASUTATUD TARVIKUD:
- Tarvikuhoidja (E)
- Ühendatud hakkimisotsik (F)

3.1 - HAKKIMISADAPTERI PAIGALDAMINE
- Vajutage nuppu (A2) multifunktsionaalse otsiku (A3) vabastamiseks ja tõstke see lõpuni välja.
- Paigaldage adapter (E) ja kinnitage see, pöörates seda päripäeva nii, et ava jääks seadme pikisuunas.
- Viige multifunktsionaalne otsik (A3) horisontaalasendisse, vajutades uuesti nuppu (A2).

3.2 - HAKKIMISOTSIKU KOKKUPANEMINE
- Paigutage korpus (F1) tööpinnale, seades laiema ava ülespoole.
- Sisestage korpusesse (F1) kruvi (F2) (pikem ots ees).

- Paigutage nuga (F3) kruvi lühikesele otsale (F2), suunates lõiketerad väljapoole.
- Paigaldage noale (F3) soovitud võre (F4 või F5), sobitades selle sakid korpuse (F1) kahte eendisse.
- Püürake mutrit (F6) korpusel (F1) päripäeva seda blokeerimata.
- Kontrollige, et tarvikud on õigesti ühendatud. Otsik ei tohiks loksuda ega ise pöörduda. Sellisel juhul korrake eelnevalt kirjeldatud toiminguid.

3.3 - HAKKIMISPEA PAIGALDAMINE SEADMELE

- Sisestage hakkimistarvik (F) paremale kallutatult ja adapteri (E) ava poole suunatult, sobitage hakkimisotsiku kaks sakki adapteri kahte eendisse. Kinnitage hakkimisotsiku alus adapterile, seejärel viige hakkimisotsik uuesti vertikaalasendisse ja kinnitage see, pöörates seda vastupäeva.
- Paigaldage otsikule eemaldatav plaat (F8).

3.4 - TÖÖ ALUSTAMINE, NÕUANDED JA EEMALDAMINE

- Veenduge, et ohutuskate (A5) on kiirele väljastusavale (A4) korralikult kinnitatud (päripäeva pöörates).
- Seadke seadme ette anum ainete kogumiseks.
- Käivitage seade, seades nupu (A1) **asendisse 3 või 4**.
- Lisage liha tükkhaaval kanalisse lükkamistarviku (F7) abil. **Ärge lükake toiduaineid kanalisse sõrmede või söögiriistadega**.
  - Võite hakkida kuni 3 kg liha (kõõlused ja kondid peavad olema eemaldatud).
  - Maksimaalne kasutusaeg: 10 minutit.
- Laske seadmel enne uuesti kasutamist täielikult maha jahtuda.
- Seadme peatamiseks pöörake nupp asendisse 0 ja oodake, kuni seade täielikult peatub.
- Ühendage hakkimistarvik, tehes kinnitamistoiminguid vastupidises järjestuses.

ET

Nõuanded:
- Valmistage ette kõik hakitavad ained (liha puhul eemaldage luud ja kõõlused ning lõigake liha umbes 2x2 cm tükkideks).
- Veenduge, et liha poleks külmunud.
- Kasutamise lõpul võite lükata masinasse mõned leivatükid, et kogu liha sealt väljuks.

4 - RIIVIMINE / VIILUTAMINE (SÕLTUVALT MUDELIST)

KASUTATUD TARVIKUD:

- Tarvikuhoidja (E)
- Ühendatud köögiviljalõikur (G)
- Salved (sõltuvalt mudelist)

4.1 - TARVIKUTE KINNITAMINE

- Vajutage nuppu (A2) multifunktsionaalse otsiku (A3) vabastamiseks ja tõstke see lõpuni välja.
- Paigaldage adapter (E) ja kinnitage see, pöörates seda päripäeva nii, et ava jääks seadme pikisuunas.
- Viige multifunktsionaalne otsik (A3) horisontaalasendisse, vajutades uuesti nuppu (A2).
- Veenduge, et ohutuskate (A5) on kiirele väljastusavale (A4) korralikult kinnitatud (päripäeva pöörates).
- Sisestage salv (G1) paremale kallutatult ja adapteri (E) ava poole suunatult, sobitage salve kaks sakki adapteri kahte eendisse. Kinnitage see alusele ja viige salv tagasi vertikaalasendisse, kuni see kinnitub, pöörates seda vastupäeva.
- Sisestage soovitud pöördseade ja kontollige, et see on korralikult alusele kinnitatud.

4.2 - KÄIVITAMINE JA NÕUANDED

- Seadke seadme ette anum ainete kogumiseks.
- Käivitage seade, seades nupu (A1) asendisse 3 viilutamise puhul või 4 riivimise puhul.
- Lisage toiduained salve kanalisse ja juhtige neid lükkamisseadmega (G2). **Ärge lükake toiduaineid sõrmede või söögiriistadega**.
  - Võite valmistada kuni 2 kg toitu.
  - Maksimaalne kasutusaeg: 10 minutit.

- Seadme peatamiseks pöörake nupp asendisse 0 ja oodake, kuni seade täielikult peatub.
- Eemaldage salv, tehes kinnitamistoiminguid vastupidises järjestuses.
- Pöördsalvega võite teha järgmist:
  - Jämeriiv (G4) / peenriiv (G5): porgandid, juurseller, kartulid, juust jne.
  - Viilutamisseade (G3): kartulid, porgandid, kurgid, õunad, peedid jne.
  - Püreeriiv (G6): kartulid, parmesan jne.

5 - PUU- JA JUURVILJADE TSENTRIFUUG (SÕLTUVALT MUDELIST)

KASUTATUD TARVIKUD:

- Ühendatud tsentrifuugimisseade (H).

5.1 - TSENTRIFUUGI KOKKUPANEMINE

- Paigaldage filter (H3) anuma keskele (H4).
- Kaane kinnitamine: pöörake anumat vastupäeva ja kinnitage kaas (H2) anumale (H4) (suletud tabaluku märgiga asendis).
- Seadme kinnitamine: lükake kinnituslink (H6) suletud tabaluku märgiga asendisse.

5.2 - TSENTRIFUUGI PAIGALDAMINE SEADMESSE

- Viige multifunktsionaalne otsik (A3) horisontaalasendisse: vajutage nuppu (A2) ja lükake multifunktsionaalne otsik (A3) käsitsi alla, kuni see kinnitub (nupp (A2) naaseb algasendisse).
- Vabastage ja eemaldage ohutuskate (A5) kiirelt väljastamisavalt (A4), pöörates katet vastupäeva.
- Enne tsentrifuugi (H) kinnitamist veenduge, et seade on peatunud.
- Kinnitage kokkupandud tsentrifuug avasse (A4), pöörates seda vastupäeva nii, et tila oleks suunatud seadmest eemale.
- Paigaldage tila (H5) anuma korpusele (H4).
- Veenduge, et valamistila (H5) on täielikult avatud.

ET

5.3 - KÄIVITAMINE JA NÕUANDED

- Pange tila alla suur klaas (H5).
- Käivitage seade, seades nupu (A1) asendisse 3.
- Lõigake puu- või köögiviljad tükkideks.
- Lisage need kaane kanalisse (H2) ja juhtige neid lükkamisseadmega (H1). **Ärge lükake toiduaineid sõrmede või söögiriistadega**.
- Ärge töödelge järjest rohkem kui 5 korda 500 g toiduaineid, laskmata seadmel puhata.
  - Maksimaalne kasutusaeg: 10 minutit.
- Parema tulemuse saavutamiseks puhastage filtrit iga 300 g toiduainete töötlemise järel.
- **Oluline:** kui anum on täitunud, peatage seade ja tühjendage anum.
- Seadme peatamiseks pöörake nupp asendisse 0 ja oodake, kuni seade täielikult peatub.
- **Oodake tarvikute eemaldamisel seni, kuni pöörlev filter on täielikult peatunud**.
- Tsentrifuugi eemaldamiseks vabastage see, pöörates seda vastupäeva.
- Lükake kinnituslink (H6) avatud tabaluku märgiga asendisse. Avage kaas (avatud tabalukuga asendis). Seejärel võite filtri (H3) anuma (H4) tühjendamiseks ja puhastamiseks eemaldada.

Nõuanded:

- Võite valmistada mahla järgmistest ainetest: porgandid, tomatid, õunad, viinamarjad, vaarikad jne.
- Koorige puuviljad, eemaldage seemned ja südamik.
- Mõnest puu- või köögiviljast ei saa mahla valmistada: banaanid, avokaadod, põldmarjad, teatavat sorti õunu jne.
- Võite valmistada mitmete puu- ja köögiviljade mahla, puhastamata tsentrifuugi iga korra järel - maitsed ei segune. Piisab vaid vähese vee lisamisest tsentrifuugi ja selle käivitamisest, et seda erinevate mahlade valmistamise vahel loputada.
- Tarvitage mahl kohe pärast valmistamist või lisage sellele sidrunimahla, et seda mõned tunnid säilitada.

6 - JUHTME PIKKUSE SOBIVAKS SEADMINE

Mugavamaks kasutamiseks või korrastamiseks võite vähendada juhtme pikkust, lükates seda mootoriploki (A) sisse seadme tagaküljel (A7) oleva ava kaudu.

7 - VÄIKESTE KOGUSTE VÄGA PEEN HAKKIMINE (SÕLTUVALT MUDELIST)

KASUTATUD TARVIK:
- Kokkupandud hakkija.

Hakkijaga võite teha järgmist:
- Hakkida mõne sekundi kestel pulseerivalt kuivatatud viigimarju, kuivatatud aprikoose jne
  Maksimaalne kogus/aeg: 100g / 5s
  Hakkija pole mõeldud kasutamiseks kõvade ainetega, näiteks kohv.

PUHASTAMINE

ET

- Ühendage seade vooluvõrgust lahti.
- Ärge tehke mootoriplokki (A) ega adapterit (E) märjaks ega pange neid voolava vee alla. Puhastage neid kuiva või kergelt niiske lapiga.
- Puhastamise hõlbustamiseks loputage tarvikuid kohe pärast nende kasutamist. Eemaldage hakkimisotsik täielikult. **Käsitsege terasid ettevaatlikult, kuna need võivad tekitada vigastusi**.
  - Peske, loputage ja kuivatage tarvikud. Neid võib pesta nõudepesumasinas, välja arvatud hakkimisotsiku metalldetailid: korpus (F1), kruvi (F2), nuga (F3), võred (F4 ja F5), mutter (F6).
  - Võred (F4) ja (F5) ning nuga (F3) peavad olema õlitatud. Nende paremaks säilitamiseks määrige neid toiduõliga.

Soovitused:
- Kui tarvikud on toiduainetelt värvi võtnud (porganditelt, apelsinidelt…), hõõruge neid toiduõliga immutatud lapiga ja seejärel puhastage nagu tavaliselt.
- Mikserianum (D) Valage mikserianumasse vähese nõudepesuvahendiga sooja vett. Sulgege kaas. Paigaldage anum seadmele ja laske mõned korrad pulseerivalt töötada. Kui anum on eemaldatud, loputage seda voolava vee all ja kuivatage (pöörake anum ümber).

HOIDMINE

Ärge hoidke seadet niiskes keskkonnas.

MIDA TEHA TÕRGETE ESINEMISEL SEADME TÖÖS?

Tõrgete esinemisel seadme töös kontrollige järgmist:
- Seadme ühendatus vooluvõrku.
- Kõigi tarvikute kinnitatus.
- Elektroonilise kiiruse valikunupu asend (A1): pane see tagasi "0" asendisse, siis vali vajalik kiirus uuesti.

Teie köögiseadmel on mikroprotsessor, mis kontrollib ja analüüsib võimsust töötamise ajal. Liigse koormuse korral peatub seade automaatselt. Seadme uuestikäivitamiseks eemaldage osa segust ja seadke juhtnupp (A1) asendisse 0. Laske seadmel mõned minutid puhata. Seejärel võite valida soovitud kiiruse segu valmistamiseks.

Seade tõrgub jätkuvalt? Pöörduge volitatud teenindusettevõtte poole (loendi leiate kasutusjuhendist).

PAKKEMATERJALIDE JA SEADME KÕRVALDAMINE



Pakend on valmistatud ainult keskkonnasäästlikest materjalidest, mida võib ära visata vastavalt kehtivale materjalide käitlemist reguleerivale seadusandlusele.
Teabe saamiseks seadme äraviskamise kohta pöörduge lähima kohaliku jäätmekogumisjaama poole.

TARVIKUD

Võite oma seadet kohandada ja hankida toote edasimüüjalt või volitatud teenindusettevõttest järgmisi tarvikuid:

- Roostevabast terasest kauss
- Roostevabast terasest kausi kaas
- Segur
- Taignasegur
- Mitmeharuline vispel
- Mikserianum
- Tsentrifuug
- Hakkija
- Tarvikuhoidja
- Hakkimisotsik
- Köögiviljalõikur:
  - viilutaja
  - jämeriiv
  - peenriiv
  - püreeriiv
- Pasta komplekt
- Püreetarvik
- Pasta rullimisseade

Tähelepanu: tarvikuid müüakse ainult kasutusjuhendi või seadme esitamisel.

RETSEPTID

ET

VAHUKOOR

Toiduained (kuuele/kaheksale inimesele): 25 cl väga külma vedelat toidukoort crème fraîche - 50 g tuhksuhkrut.

Pange koor ja tuhksuhkur roostevabast terasest kaussi ning katke see mikseri ja kaanega. Laske mikseril kaks minutit neljandal kiirusel töötada ja seejärel maksimumkiirusel kolm ja pool minutit.

MAJONEES

Toiduained: 1 munakollane - 1 supilusikatäis magusat sinepit - 1 teelusikatäis äädikat - 250 ml oliivi- või päevalilleõli - sool ja pipar.

Pange munakollane, sinep, äädikas, sool ja pipar roostevabast terasest kaussi ning katke see mitmeteralise vahustaja ja kaanega. Valige esimene kiirus. Laske vahustajal töötada ning lisage peene joana õli. Kümne sekundi järel suurendage kiirus maksimumini. Kui õli on ülejäänud koostisainetega korralikult segunenud, laske vahustajal veel 30 sekundit töötada.

Nõuanne: Lisage küüs purustatud küüslauku, kui see teie retsepti sobib. Parimad tulemused saavutate, kui kõik koostisained on toatemperatuuril.

Märkus: Säilitada külmikus ja tarbida 24 tunni jooksul.

NISUSAI

Toiduained (ühe 800 g pätsi küpsetamiseks): 500 g esimese sordi nisujahu - 300 ml leiget vett - 10 g kuivpärmi - 10 g soola.

Pange jahu, sool ja kuivpärm roostevabast terasest kaussi. Paigaldage sõtkuja ja kaas ning laske sellel paar minutit esimesel kiirusel töötada. Lisage kaanes oleva ava kaudu leige vesi. Sõtkuge kaheksa minutit. Laske tainal pool tundi toatemperatuuril seista. Seejärel vormige tainas käsitsi palliks. Pange tainapall võiga määritud küpsetuspaberile, millele puistake eelnevalt jahu. Laske tainal teist korda toatemperatuuril tund aega kerkida. Eelsoojendage ahi temperatuurile 240 °C. Tehke pätsi ülemisele küljele terava noaga sisselõiked ning pühkige sooja vette kastetud pintsliga. Pange ahju väike veega täidetud anum, et saiale tekiks kuldpruun koorik. Küpsetage 40 minutit temperatuuril 240 °C.

Nõuanne: Pärm ei tohi suhkru ega soolaga otse kokku puutuda; need takistavad kerkimist.

MURETAINAS
Toiduained (350 g tordialuse küpsetamiseks): 200 g nisujahu - 100 g võid - 50 ml vett - näpuotsaga soola.
Pange jahu, või ja sool roostevabast terasest kaussi. Paigaldage sõtkuja ja kaas ning laske sellel paar minutit esimesel kiirusel töötada. Lisage sõtkuja töötamise ajal leige vesi. Laske sõtkujal töötada, kuni tainast moodustub pall. Katke tainas toidukilega ja laske sellel vähemalt tund aega jahedas seista; seejärel saate selle lapikuks rullida ja küpsetada.

VÕISAI
Toiduained (kuuele inimesele): 250 g esimese sordi nisujahu - 5 g soola - 25 g suhkrut - 100 g võid - 2 muna ja 1 munakollane - 3 supilusikatäit leiget piima - 2 supilusikatäit vett - 1 kuivpärm.
Pange jahu roostevabast terasest kaussi ja tehke sellesse kaks lohku: pange ühte sool ning teise pärm, suhkur, leige piim ja vesi. Sool ja pärm ei tohi kokku puutuda, kuna sool pärsib pärmi toimimist. Lisage munad ning paigaldage sõtkuja ja kaas. Valige esimene kiirus ja sõtkuge 15 sekundit. Seejärel valige teine kiirus ja sõtkuge kaks minutit 45 sekundit. Ärge sõtkujat välja lülitage; lisage minuti jooksul või, mis ei tohi olla liialt pehme (enne kasutamist hoidke pool tundi toatemperatuuril). Sõtkuge teisel kiirusel veel viis minutit ja seejärel viis minutit kolmandal kiirusel. Katke tainas ja laske sellel kaks tundi toatemperatuuril kerkida. Seejärel sõtkuge tainast tugevalt käsitsi, lüües seda kaussi. Katke tainas ja laske sellel veel kaks tundi külmikus kerkida; sõtkuge tainast uuesti käsitsi, lüües seda kaussi. Seejärel katke tainas toidukilega ning laske öö läbi külmikus kerkida. Järgmisel päeval katke saiavorm seest või ja jahuga. Vormige tainas palliks. Pange see vormi ja laske soojas kohas kerkida, kuni tainas täidab vormi (kaks kuni kolm tundi). Pange see ahju temperatuuriga 180 °C ja küpsetage 25 minutit.
Nõuanne: Võite lisada šokolaadilaaste või suhkrustatud puuvilju.

ET

VAHEMEREPÄRANE AHJUVORM
Koostisosad (kuuele inimesele): 200 g nisujahu - 4 muna - 11 g küpsetuspulbrit - 100 ml piima – 50 ml oliiviõli - 12 päikesekuivatatud tomatit - 200 g fetajuustu - 15 kivita rohelist oliivi - pisut karrit (soovi korral) - sool ja pipar.
Eelsoojendage ahi temperatuurile 180 °C. Katke saiavorm seest või ja jahuga. Segage mikseri ja kaanega roostevabas kausis jahu, munad ja küpsetuspulber, alustades esimesest kiirusest ja jätkates kolmanda kiirusega. Lisage oliiviõli ja piim ning segage poolteist minutit. Vähendage kiirus esimesele ning lisage päikesekuivatatud tomatid (tükeldatud), kuubikuteks lõigatud fetajuust, rohelised oliivid (tükeldatud) ja karri. Maitsestage. Valage segu vormi ja küpsetage ahjus 30 kuni 40 minutit, olenevalt ahjust. Torgake ahjuvormi noaga, et näha, kas see on valmis.
Nõuanne: Võite fetajuustu mozzarellaga asendada ja lisada paar tükeldatud basiilikulehte.

ŠOKOLAADIKOOK
Koostisosad (kaheksale inimesele): 200 g kvaliteetset tumedat šokolaadi - 150 g tuhksuhkrut - 125 g nisujahu - 125 g pehmet võid - 4 muna - 200 ml vahukoort - 100 g purustatud mandleid (soovi korral) - 1 pakike vaniljesuhkrut (soovi korral) - 11 g küpsetuspulbrit - 1 näpuotsatäis soola.
Eelsoojendage ahi temperatuurile 180 °C. Sulatage tükeldatud šokolaad koos 3 supilusikatäie veega vesisoojenduspotis või mikrolaineahjus. Lisage segades aeglaselt võid, et saada ühtlane šokolaadisegu. Laske jahtuda. Eraldage munakollased munavalgetest. Pange munavalged kõrvale. Pange munakollased, sulatatud šokolaad, vahukoor, suhkur, vaniljesuhkur, purustatud mandlid ja ülejäänud või roostevabast terasest kaussi ning katke see mikseri ja kaanega. Segage 20 sekundit esimesel kiirusel. Suurendage kiirus kahele ning lisage kaanes oleva ava kaudu pärmiga segatud jahu. Laske mikseril ligikaudu kaks minutit töötada, kuni tainas on ühtlaselt segatud. Pange tainas suure kausiga kõrvale. Pange mikseri roostevabast terasest kaussi munavalged ja näpuotsatäis soola. Vispeldage munavalgeid viiendal kiirusel minut ja nelikümmend viis sekundit ja seejärel maksimumkiirusel 30 sekundit. Lisage vahustatud munavalged ettevaatlikult šokolaaditainale, kasutades segamiskulpi. Valage tainas seest või ja jahuga kaetud küpsetusvormi. Küpsetage ahjus 25 minutit temperatuuril 180 °C.
Nõuanne: Seda kooki on väga hea serveerida nn inglise kreemiga (vt retsepti „Ujuvad saared”) või suure lusikatäie vaniljejäätisega.

Rohkem retsepte leiad siit www.moulinex.com

Dėkojame, kad pasirinkote šį prietaisą, skirtą tik maisto produktams ruošti, naudoti buityje, patalpų viduje.

APIBŪDINIMAS

A - Variklio skyrius
- **A1** Elektroninis greičio reguliatorius
- **A2** Daugiafunkcės galvutės atfiksavimo mygtukas **(A3)**
- **A3** Daugiafunkcė galvutė
- **A4** Spartusis išvadas (maišytuvo indas / centrifuga / smulkintuvas)
- **A5** Saugos dangtelis
- **A6** Maišymo priedų išvadas (minkytuvas, kelių vijų plaktuvas, maišytuvas)
- **A7** Skyrius laidui

B - Surinktas indas
- **B1** Nerūdijančiojo plieno indas
- **B2** Dangtis

C - Maišymo priedai
- **C1** Minkytuvas
- **C2** Maišytuvas
- **C3** Kelių vijų plaktuvas

D - Maišytuvo indas (pagal modelį)
- **D1** Indas
- **D2** Dangtis
- **D3** Dalytuvo kamštis

E - Priedo laikiklis (pagal modelį)

F - Smulkintuvo galvutė (pagal modelį)
- **F1** Metalinis korpusas
- **F2** Varžtas
- **F3** Peilis
- **F4** Grotelės su stambiomis skylėmis
- **F5** Grotelės su smulkiomis skylėmis
- **F6** Veržlė
- **F7** Stūmiklis
- **F8** Padėklas

G - Daržovių pjaustyklė (pagal modelį)
- **G1** Būgno dėtuvė
- **G2** Stūmiklis
- **G3** Būgnas pjaustymui skiltelėmis
- **G4** Būgnas stambiam tarkavimui
- **G5** Būgnas smulkiam tarkavimui
- **G6** Būgnas tarkuotiems blynams

H - Centrifuga (pagal modelį)
- **H1** Stūmiklis
- **H2** Dangtis
- **H3** Sukamasis filtras
- **H4** Talpyklos korpusas
- **H5** Snapelis
- **H6** Fiksavimo svirtis

LT

PARUOŠIMAS NAUDOTI

- Prieš naudodami pirmą kartą, išplaukite visus priedus muilinu vandeniu (išskyrus adapterį (E): žr. skyrių „Valymas“). Nuskalaukite ir išdžiovinkite.
- Pastatykite aparatą ant lygaus, švaraus ir sauso paviršiaus, įsitikinkite, kad reguliatoriaus mygtukas (A1) yra padėtyje „0“, tada įjunkite aparatą.
- Įjungti galite keliais būdais:
  - **Nereguliari eiga (impulsas):** pasukite reguliatoriaus mygtuką (A1) į padėtį „pulse“ (impulsas) keliais impulsais iš eilės, kad ruošiami patiekalai būtų geriau kontroliuojami.
  - **Nuolatinė eiga:** pasukite reguliatoriaus mygtuką (A1) į pageidaujamą padėtį nuo „1“ iki „maks.“ atsižvelgiant į ruošiamus patiekalus. Padėtį galite keisti ruošimo metu.
- Norėdami išjungti aparatą, vėl nustatykite mygtuką (A1) į padėtį „0“.

  Svarbu: aparatą įjungti galima tik jei dangtelis (A5) ir galvutė (A3) yra užfiksuoti. Jei atfiksuosite stoglangį (A5) ir (arba) galvutę (A3) veikimo metu, aparatas iš karto išsijungs. Vėl užfiksuokite dangtelį ir (arba) galvutę, nustatykite valdymo mygtuką (A1) į padėtį „0“, paskui įjunkite aparatą įprastu būdu, pasirinkdami pageidaujamą greitį.

  Šiame virtuvės aparate įmontuotas mikroprocesorius, kuris kontroliuoja ir analizuoja galingumą veikimo metu. **Per didelės apkrovos atveju aparatas išsijungs savaime**. Norėdami vėl įjungti aparatą, nustatykite sukamąjį mygtuką (A1) ties padėtimi „0“ ir ištraukite dalį produktų. Išjungę aparatą palaukite kelias minutes. Tada galite pasirinkti pageidaujamą greitį, kad baigtumėte ruošti produktus.

Paragrafų numeracija atitinka rėmeliuose pateiktų schemų numeraciją.

1 MAIŠYMAS / MINKYMAS / PLAKIMAS / EMULSIJOS RUOŠIMAS / PLAKIMAS

Atsižvelgiant į maisto produktų pobūdį, naudodami nerūdijančiojo plieno indą (B1) ir jo dangtį (B2) galite paruošti iki 1,8 kg tešlos.

NAUDOJAMI PRIEDAI:
- Nerūdijančiojo plieno indas (B1).
- Dangtis (B2).
- Minkytuvas (C1), maišytuvas (C2) arba kelių vijų plaktuvas (C3).

1.1 PRIEDŲ MONTAVIMAS
- Nuspauskite mygtuką (A2), kad atfiksuotumėte daugiafunkcę galvutę (A3), ir pakelkite jį iki atramos.
- Užfiksuokite nerūdijančiojo plieno indą (B1) (pagal laikrodžio rodyklę) ant aparato ir sudėkite produktus.
- Įstatykite pageidaujamą priedą (C1, C2 arba C3) į išvadą (A6), įspauskite ir pasukite ketvirtį rato prieš laikrodžio rodyklę, kad užfiksuotumėte priedą angoje.
- Nustatykite daugiafunkcę galvutę (A3) horizontalioje padėtyje: paspauskite mygtuką (A2) ir nuleiskite rankiniu būdu daugiafunkcę galvutę (A3), kol ji užsifiksuos (mygtukas (A2) grįžta į pradinę padėtį).
- Įstumkite dangtį (B2) ant nerūdijančiojo plieno indo (B1).
  Pastaba: dangčio naudoti nebūtina. Jis apsaugo nuo taškymosi arba išsviedimo pavojaus.
- Įsitikinkite, kad dangtis (A5) yra gerai užfiksuotas (pagal laikrodžio rodyklę) ant sparčiojo išvado (A4).

1.2 ĮJUNGIMAS
Įjunkite pasukdami reguliatoriaus mygtuką (A1) ties pageidaujama padėtimi pagal receptą.
- Aparatas iš karto pradeda veikti.
  Ruošimo metu galite dėti produktus pro dangtyje (B2) esančią angą.
  - Norėdami išjungti aparatą, vėl nustatykite mygtuką (A1) į padėtį „0".

LT

Patarimai:

- Minkymas
- Naudokite minkymo priedą (C1) **„1" greičiu**. Galite minkyti iki 500 g miltų (pvz., balta duona, duona su grūdais, sluoksniuota tešla, trupininė tešla ir pan.).
- Didžiausias naudojimo laikas: 13 minučių.

- Maišymas
- Naudokite maišytuvą (C2) **greičiu nuo „1" iki „max"**.
- Galite maišyti iki 1,8 kg lengvos tešlos (biskvitams, sausainiams ir pan.).
- Didžiausias naudojimo laikas: 13 minučių.
- **Niekada nenaudokite maišytuvo (C2) sunkiai tešlai minkyti.**

- Suplakimas / emulsijos ruošimas / plakimas
- Naudokite kelių vijų plaktuvą (C3) **greičiu nuo „1" iki „max"**.
- Galite ruošti: majonezą, česnakų padažą, padažus, plakti kiaušinių baltymus (iki 8 baltymų), grietinėlę (iki 500 ml) ir pan.
- Didžiausias naudojimo laikas: 10 minučių.
- **Niekada nenaudokite kelių vijų plaktuvo (C3) sunkiai tešlai minkyti arba lengvai tešlai maišyti.**

1.3 PRIEDŲ IŠMONTAVIMAS
- Palaukite, kol aparatas visiškai sustos.
- Nuimkite dangtį (B2).
- Mygtuku (A2) atfiksuokite daugiafunkcę galvutę (A3) ir pakelkite ją į viršutinę padėtį.
- Išblokuokite daugiafunkcės galvutės priedą (C1), (C2) arba (C3) stumkite jį link galvutės ir pasukite ketvirtį rato laikrodžio rodyklių kryptimi.
- Nuimkite nerūdijančiojo plieno indą.

2 SUMAIŠYMAS / MAIŠYMAS / MAIŠYTUVAS (PAGAL MODELĮ)

Atsižvelgiant į produktų pobūdį, maišytuvo indu (D) galima paruošti iki 1,5 l tirštų mišinių ir 1,25 skystų mišinių.

NAUDOJAMI PRIEDAI:
- Maišytuvo indas (D).

2.1 PRIEDŲ MONTAVIMAS

- Nustatykite daugiafunkcę galvutę (A3) horizontalioje padėtyje: paspauskite mygtuką (A2) ir nuleiskite rankiniu būdu daugiafunkcę galvutę (A3), kol ji užsifiksuos (mygtukas (A2) grįžta į pradinę padėtį).
- Išblokuokite sparčiojo išvado (A4) apsauginį dangtį (A5) pasukdami jį prieš laikrodžio rodyklę, paskui jį nuimkite.
- Prieš užblokuodami maišytuvo indą (D) įsitikinkite, kad aparatas išjungtas.
- Užfiksuokite maišytuvo indą (D) ant išvado (A4) pasukdami laikrodžio rodyklės kryptimi.
- Sudėkite produktus į maišytuvo indą ir užfiksuokite pateiktą dalytuvo kamščio (D3) dangtį (D2), pasukdami jį prieš laikrodžio rodyklę.

2.2 ĮJUNGIMAS

- Įjunkite pasukdami reguliatoriaus mygtuką (A1) ties pageidaujama padėtimi pagal receptą (nuo greičiu "4 maks" ar "Pulsas"). Norėdami geriau kontroliuoti mišinį ir sumaišyti jį tolygiau, naudokite padėtį „Impulsas".
  Ruošimo metu galite dėti produktus pro dalytuvo kamštyje (D3) esančią angą.
- Norėdami išjungti aparatą, vėl nustatykite mygtuką (A1) į padėtį „0".
  - Didžiausias naudojimo laikas: 3 minučių.

Patarimai:

Galite ruošti:
  - Kruopščiai sumaišytas daržovių sriubas, trintas sriubas, kompotus, pieno kokteilius, kokteilius.
  - Lengvos tešlos produktus (blynus, plikytos tešlos pyragaičius, vaisių pyragą ir pan).
  - Jei maišymo metu sudedamosios dalys lieka prilipusios prie indo dugno, išjunkite aparatą, nuimkite indą, palaukite, kol įrenginys visiškai išsijungs, su mentele nustumkite sudedamąsias dalis ant peilių, paskui vėl uždėkite maišytuvo indą ir tęskite ruošti produktus.
- Niekada į maišytuvo ąsotį nepilkite verdančio skysčio.
- Nenaudokite, kai maišiklis tušias.
- Visada naudokite maišytuvo ąsotį su dangčiu.
- Niekada nenuimkite dangtelio, kol ašmenys visiškai nesustoja.
- Į maišytuvą visuomet pirmiausiai pilkite skystį, tik tuomet dėkite kietus ingredientus.

2.3 PRIEDO NUĖMIMAS

- Palaukite, kol aparatas visiškai sustos, tik tada nuimkite maišytuvo indą, išblokuodami jį prieš laikrodžio rodyklę, ir vėl uždėkite dangtį (A5), užfiksuodami jį ant išvado (A4) (pagal laikrodžio rodyklę).

3 SMULKINIMAS (PAGAL MODELĮ)

NAUDOJAMI PRIEDAI:
- Priedo laikiklis (E)
- Uždėta smulkintuvo galvutė (F)

3.1 SMULKINTUVO ADAPTERIO UŽDĖJIMAS

- Nuspauskite mygtuką (A2), kad atfiksuotumėte daugiafunkcę galvutę (A3), ir pakelkite jį iki atramos.
- Uždėkite adapterį (E) ir užfiksuokite jį sukdami prieš laikrodžio rodyklę taip, kad išvadas būtų aparato ilgintuve.
- Nustatykite daugiafunkcę galvutę (A3) į horizontalią padėtį dar kartą paspausdami mygtuką (A2).

3.2 SMULKINTUVO GALVUTĖS SURINKIMAS

- Suimkite korpusą (F1) už kamino, platesnė anga turi būti nukreipta į viršų.
- Įkiškite varžtą (F2) (iš pradžių kišdami ilgąją ašį) į korpusą (F1).
- Užmaukite peilį (F3) ant trumposios ašies, kuri išsikiša iš varžto (F2), nukreipdami pjaunančias briaunas į išorę.
- Uždėkite pasirinktas groteles (F4 arba F5) ant peilio (F3) sutapdindami abi iškyšas su įdubomis korpuse (F1).
- Tvirtai prisukite veržlę (F6) ant korpuso (F1) laikrodžio rodyklės kryptimi jos neužblokuodami.

- Patikrinkite sumontavimą. Ašis neturi būti nei per laisva, nei suktis pati. Priešingu atveju vėl atlikite anksčiau nurodytus veiksmus.

3.3 SMULKINTUVO GALVUTĖS UŽDĖJIMAS ANT APARATO

- Pridėkite surinktą smulkintuvo galvą (F), palenkę į dešinę, nukreipę į adapterio išėjimą (E), sutapdinkite dvi smulkintuvo galvutės iškyšas su abiem adapterio įdubomis. Įstumkite smulkintuvo galvutę iki galo adapteryje, po paskui sugrąžinkite smulkintuvo galvutės kaminą į vertikalią padėtį, kol jis užsifiksuos, pasukdami prieš laikrodžio rodyklę.
- Uždėkite nuimamą padėklą (F8) ant kamino.

3.4 ĮJUNGIMAS, PATARIMAI IR IŠMONTAVIMAS

- Įsitikinkite, kad apsauginis dangtis (A5) yra gerai užfiksuotas (pagal laikrodžio rodyklę) ant sparčiojo išvado (A4).
- Pastatykite prieš aparatą indą paruoštai masei.
- Įjunkite pasukdami reguliatorių (A1) **ties „3“ arba „4“ greičiu**.
- Įdėkite mėsą į kaminą po gabalėlį, stumdami stūmikliu (F7). **Niekada nestumkite sudedamosios dalies kamine pirštais arba stalo įrankiais**.
  - Jūs galite pjaustyti iki 3 kg mėsos.
  - Didžiausias naudojimo laikas: 10 minučių.
- Prieš naudojimą leiskite prietaisui visiškai atvėsti.
- Norėdami išjungti aparatą, pasukite reguliatorių ties greičiu „0“ ir palaukite, kol aparatas visiškai sustos.
- Atfiksuokite smulkintuvo galvutę, atlikdami montavimo veiksmus priešinga eilės tvarka.

Patarimai:

- Paruoškite visą smulkinamų produktų kiekį (jei smulkinate mėsą, pašalinkite kaulus, kremzles ir nervus, supjaustykite ją maždaug 2 x 2 cm gabalėliais).
- Patikrinkite, ar mėsa gerai atšildyta.
  - Darbo pabaigoje galite aparatu susmulkinti kelis gabalėlius duonos, kad pasišalintų visas faršas.

LT

4 TARKAVIMAS / PJAUSTYMAS SKILTELĖMIS (PAGAL MODELĮ)

NAUDOJAMI PRIEDAI:

- Priedo laikiklis (E)
- Surinkta daržovių pjaustyklė (G)
- Būgnai (pagal modelį)

4.1 PRIEDŲ MONTAVIMAS

- Nuspauskite mygtuką (A2), kad atfiksuotumėte daugiafunkcę galvutę (A3), ir pakelkite jį iki atramos.
- Uždėkite adapterį (E) ir užfiksuokite jį sukdami prieš laikrodžio rodyklę taip, kad išvadas būtų aparato ilgintuve.
- Nustatykite daugiafunkcę galvutę (A3) į horizontalią padėtį dar kartą paspausdami mygtuką (A2).
- Įsitikinkite, kad apsauginis dangtis (A5) yra gerai užfiksuotas (pagal laikrodžio rodyklę) ant sparčiojo išvado (A4).
- Pridėkite būgno dėtuvę (G1), palenkę į dešinę, nukreipę į adapterio išėjimą (E), sutapdinkite dvi būgno dėtuvės iškyšas su abiem adapterio įdubomis. Įstumkite iki galo ir sugrąžinkite dėtuvės kaminą į vertikalią padėtį, kol jis užsiblokuos, pasukdami prieš laikrodžio rodyklę.
- Įdėkite į dėtuvę pasirinktą būgną ir įsitinkite, ar jis tilpo dėtuvėje.

4.2 ĮJUNGIMAS IR PATARIMAI

- Pastatykite prieš aparatą indą paruoštai masei.
- Įjunkite pasukdami reguliatorių (A1) ties „3“ greičiu, jei norite pjaustyti riekėmis, ir ties „4“ greičiu, jei norite tarkuoti.
- Sudėkite produktus į dėtuvės kaminą ir stumkite juos stūmikliu (G2). **Niekada nestumkite sudedamosios dalies pirštais arba stalo įrankiais**.
  - Jūs galite paruošti iki 2 kg maisto.
  - Didžiausias naudojimo laikas: 10 minučių.
- Norėdami išjungti aparatą, pasukite reguliatorių ties greičiu „0“ ir palaukite, kol aparatas visiškai sustos.
- Atfiksuokite būgno dėtuvę, atlikdami montavimo veiksmus priešinga eilės tvarka.
- Naudojant būgnus galimas:
  - Stambus tarkavimas (G4) / smulkus tarkavimas (G5): morkos, salierai, bulvės, sūris ir pan.

- Pjaustymas storomis riekėmis (G3): bulvės, morkos, agurkai, obuoliai, burokėliai ir pan.
- Tarkuoti blynai (G6): bulvės, parmezano sūris ir pan.

5 VAISIŲ IR DARŽOVIŲ CENTRIFUGAVIMAS (PAGAL MODELĮ)

NAUDOJAMI PRIEDAI:

- Surinkta centrifuga (H).

5.1 CENTRIFUGOS SURINKIMAS

- Uždėkite filtrą (H3) talpyklos korpuso centre (H4).
- Dangčio užfiksavimas: pasukite prieš laikrodžio rodyklę ir užfiksuokite dangtį (H2) ant talpyklos korpuso (H4) (užrakintos spynos padėtis).
- Viso aparato užblokavimas: pastumkite fiksavimo svirtį (H6) į užrakintos spynos padėtį.

5.2 CENTRIFUGOS UŽDĖJIMAS ANT APARATO

- Nustatykite daugiafunkcę galvutę (A3) horizontalioje padėtyje: paspauskite mygtuką (A2) ir nuleiskite rankiniu būdu daugiafunkcę galvutę (A3), kol ji užsifiksuos (mygtukas (A2) grįžta į pradinę padėtį).
- Išblokuokite išvado (A4) dangtį (A5) pasukdami jį prieš laikrodžio rodyklę.
- Prieš užblokuodami centrifugą (H), įsitikinkite, kad aparatas išjungtas.
- Užfiksuokite surinktą centrifugą ant išvado (A4), pasukdami laikrodžio rodyklės kryptimi taip, kad išėjimas į snapelį būtų sulygiuotas su aparatu.
- Įstatykite snapelį (H5) į talpyklos korpusą (H4).
- Įsitikinkite, kad dangtelio snapelis (H5) yra atidarytas.

5.3 ĮJUNGIMAS IR PATARIMAI

- Po snapeliu (H5) pastatykite didelę stiklinę.
- Įjunkite pasukdami reguliatorių (A1) ties „3“ greičiu.
- Supjaustykite vaisius ir (arba) daržoves gabalėliais.
- Sudėkite juos į dėtuvės kaminą (H2) ir lėtai stumkite juos stūmikliu (H1). **Niekada nestumkite pirštais arba stalo įrankiais**.
- Neapdorokite 500 g produktų daugiau kaip 5 kartus iš eilės, palaukite, kol aparatas iki galo atvės.
  - Didžiausias naudojimo laikas: 10 minučių.
- Norėdami gauti geriausią išeigą, valykite filtrą kaskart apdoroję 300 g sudedamųjų dalių.
- **Svarbu:** kai talpyklos korpusas minkštimui prisipildo, išjunkite aparatą ir ištuštinkite talpyklą.
- Norėdami išjungti aparatą, pasukite reguliatorių ties greičiu „0“ ir palaukite, kol aparatas visiškai sustos.
- **Prieš išimdami mazgą iš aparato, palaukite, kol sukamasis filtras visiškai sustos.**
- Norėdami išimti centrifugą, atblokuokite ją pasukdami prieš laikrodžio rodyklę.
- Pastumkite fiksavimo svirtį (H6) į atrakintos spynos padėtį. Atidarykite dangtį (atrakintos spynos padėtis). Dabar galite išimti filtrą (H3) ir jį išvalyti bei ištuštinti talpyklos korpusą (H4).

Patarimai:

- Galite ruošti šias sultis: morkų, pomidorų, obuolių, vynuogių, aviečių ir pan.
- Nulupkite storą vaisių odą, išimkite kauliukus, išpjaukite centrinę ananaso dalį.
- Neįmanoma išspausti kai kurių vaisių ir daržovių: bananų, avokadų, gervuogių, tam tikrų rūšių obuolių, ir pan.
- Galite ruošti skirtingų vaisių ir daržovių sultis ir kiekvieną kartą centrifugos valyti nereikia, skoniai nesimaišo, pakanka įpilti į centrifugą šiek tiek vandens ir ją išplauti įjungiant tarp skirtingų sulčių ruošimo.
- Sultis suvartokite iš karto po paruošimo arba įpilkite citrinos sulčių, jei sultis norite kelias valandas laikyti vėsioje vietoje.

6 LAIDO ILGIO NUSTATYMAS

Siekiant patogaus naudojimo arba norint aparatą saugoti, galite sutrumpinti laido ilgį sustumdami jį į variklio bloko vidų (A) pro kitoje pusėje esančią angą (A7).

7 LABAI SMULKUS NEDIDELIŲ KIEKIŲ TARKAVIMAS (PAGAL MODELĮ)

NAUDOJAMAS PRIEDAS:
- Surinktas smulkintuvas.

Smulkintuvu galite:
- Per kelias sekundas susmulkinti impulsais: džiovintas figas, džiovintus abrikosus ir pan.
  Kiekis / didž. laikas: 100 g / 5 sek.
  Šis smulkintuvas nėra skirtas tokiems kietiems produktams, kaip kava.

VALYMAS

- Išjunkite aparatą.
- Nenardinkite variklio bloko (A) ir adapterio (E) į vandenį arba po tekančiu vandeniu. Šluostykite juos sausu arba šiek tiek sudrėkintu skudurėliu.
- Kad valymas būtų lengvesnis, po naudojimo greitai nuskalaukite priedus. Visiškai išmontuokite smulkintuvo galvutės priedą. **Visais peiliais naudokitės atsargiai, galite susižeisti**.
- Išplaukite, nuskalaukite ir nušluostykite priedus: juos galima plauti indaplovėje, išskyrus metalines smulkintuvo galvutės dalis: korpusą (F1), varžtą (F2), peilį (F3), groteles (F4 et F5), veržlę (F6).
- Grotelės (F4) ir (F5) bei peilis (F3) turi likti sutepti alyva. Panardinkite juos maistinėje alyvoje, kad apsaugotumėte.

Patarimai:
- Jei maisto produktai (morkos, apelsinai ir pan.) nudažo priedus, nušluostykite juos skudurėliu, pamirkytu maistiniame aliejuje, paskui išvalykite įprastu būdu.
  - Maišytuvo indas (D): įpilkite į maišytuvo indą karšto vandens, į jį įlašinę kelis lašus skysto muilo. Uždarykite dangtį. Uždėkite jį ant aparato ir įjunkite, atlikdami kelis impulsus. Nuėmę indą, praplaukite jį tekančiame vandenyje ir palikite džiūti (apvertę).

LT

SUTVARKYMAS

Nelaikykite nenaudojamo aparato drėgnoje aplinkoje.

KĄ DARYTI, JEI APARATAS NEVEIKIA?

Jei aparatas neveikia, patikrinkite:
- Ar jis tinkamai prijungtas.
- Ar kiekvienas priedas gerai užfiksuotas.
- Ar pavaros mygtukas (A1) padėtyje 0, jei ne, sugrąžinti ir iš naujo pasirinkti norimą greitį.

Šiame virtuvės aparate įmontuotas mikroprocesorius, kuris kontroliuoja ir analizuoja galingumą veikimo metu. Per didelės apkrovos atveju aparatas išsijungs savaime. Norėdami vėl įjungti aparatą, nustatykite sukamąjį mygtuką (A1) ties padėtimi „0" ir ištraukite dalį produktų. Išjungę aparatą, palaukite kelias minutes. Tada galite pasirinkti pageidaujamą greitį, kad baigtumėte ruošti produktus.
Aparatas vis tiek neveikia ? Kreipkitės į patvirtintas dirbtuves (žr. sąrašą aptarnavimo knygelėje).

PAKUOTĖS MEDŽIAGŲ IR APARATO ŠALINIMAS



Pakuotę sudaro tik aplinkai nekenksmingos medžiagos, kurias galima išmesti pagal galiojančias perdirbimo nuostatas.
Norėdami grąžinti aparatą perdirbti, kreipkitės į atitinkamą savo apylinkės tarnybą.

PRIEDAI

Galite pritaikyti aparatą savo poreikiams ir iš įprasto pardavėjo arba patvirtintų remonto dirbtuvių įsigyti šiuos priedus:

- Nerūdijančiojo plieno indas
- Nerūdijančiojo plieno indo dangtis
- Minkytuvas
- Maišytuvas
- Kelių vijų plaktuvas
- Maišytuvo indas
- Centrifuga
- Smulkintuvas
- Priedo laikiklis
- Smulkintuvo galvutė
- Daržovių pjaustyklė:
  - pjaustyti skiltelėmis
  - stambiai tarkuoti
  - smulkiai tarkuoti
  - tarkuoti blynus
- Rinkinys makaronams ruošti
- Tyrė (piurė) priedas
- Makaronų gaminimo malūnėlis

Dėmesio: jokio priedo nebus galima įsigyti nepateikus naudojimo instrukcijos arba aparato.

RECEPTAI

LT

PLAKTA GRIETINĖLĖ

Sudedamosios dalys (6–8 asmenims): 25 ml labai šaltos skystos grietinės ir 50 g cukraus pudros.
Įpilkite grietinę ir įberkite cukraus pudrą į nerūdijančiojo plieno indą, kurį galima pastatyti į minkymo prietaisą su dangčiu. Įjunkite prietaisą 4 greičio režimu dviems minutėms, tada įjunkite didžiausią greitį 3,5 minutėms.

MAJONEZAS

Sudedamosios dalys: 1 kiaušinio trynys, 1 šaukštas neaštrių garstyčių, 1 šaukštelis acto, 250 ml alyvuogių arba saulėgrąžų aliejaus, druska ir pipirai.
Įdėkite kiaušinio trynį ir garstyčias, įpilkite actą, įberkite druskos ir pipirų į nerūdijančiojo plieno indą, kurį galima pastatyti į daugiamentį plaktuvą su dangčiu. Pasirinkite 1 greičio režimą. Paleiskite plaktuvą ir lėtai pilkite aliejų. Po 10 sekundžių padidinkite greitį iki didžiausio. Į mišinį įpylę aliejaus, įjunkite plaktuvą dar 30 sekundžių.
Patarimas: jeigu norite, galite įdėti tarkuotą česnako skiltelę. Siekiant geriausių rezultatų, visos sudedamosios dalys turi būti kambario temperatūros.
Pastaba: laikyti šaldytuve ir suvartoti per 24 valandas.

BALTA DUONA

Sudedamosios dalys (vienas apskritas kepalas, sveriantis 800 g): 500 g baltų duonos miltų, 300 ml drungno vandens, 10 g džiovintų kepimo mielių ir 10 g druskos.
Įberkite miltus, druską ir sausas mieles į nerūdijančiojo plieno indą. Įdėkite gautą tešlą į minkymo mašiną, uždarykite dangčiu ir kelioms sekundėms įjunkite 1 greičio režimą. Įpilkite drungną vandenį pro dangtyje esančią angą. Minkykite aštuonias minutes. Palikite tešlą kambario temperatūroje maždaug pusę valandos. Tada rankomis padarykite iš tešlos kamuolį. Padėkite tešlos kamuolį ant sviestu pateptos ir miltais pabarstytos kepimo skardos. Leiskite tešlai antrą kartą pakilti kambario temperatūroje apie valandą. Įkaitinkite orkaitę iki 240 °C. Aštriu peiliu kelis kartus įpjaukite kepalo viršų ir pašlakstykite drungnu vandeniu. Orkaitėje pastatykite nedidelę talpą su vandeniu, kad kepalas pasidengtu auksine plutele. Kepkite 40 minučių 240 °C temperatūroje.
Patarimas: neleiskite kepimo mielėms susiliesti su cukrumi arba druska, nes tada tešla nepasikels.

TRAPI TEŠLA

Sudedamosios dalys (vienas saldus pyragas, sveriantis 350 g): 200 g paprastų kvietinių miltų, 100 g sviesto, 50 ml vandens ir žiupsnelis druskos.

Įberkite miltus ir druską bei įdėkite sviestą į nerūdijančiojo plieno indą. Įdėkite gautą tešlą į minkymo prietaisą, uždarykite dangčiu ir kelioms sekundėms įjunkite 1 greičio režimą. Prietaisui veikiant įpilkite drungno vandens. Leiskite prietaisui veikti, kol iš tešlos susidarys kamuolys. Bent valandą prieš kočiodami tešlą ir pradėdami gaminti, palikite tešlą vėsioje vietoje, padengtą lipnia plėvele.

SVIESTINĖ BANDELĖ

Sudedamosios dalys (6 asmenims): 250 g baltos duonos miltų, 5 g druskos, 25 g cukraus, 100 g sviesto, 2 kiaušiniai ir 1 kiaušinio trynys, 3 šaukštai drungno pieno, 2 šaukštai vandens, 1 pakelis kepimo mielių.

Į nerūdijančiojo plieno indą įberkite miltų ir suformuokite dvi duobutes. Į vieną duobutę įberkite druskos ir cukraus, o į antrą įmaišykite mielių bei įpilkite šilto pieno ir vandens. Neleiskite druskai ir mielėms susiliesti, nes mielės blogai reaguoja su druska. Įmuškite kiaušinius, paruoškite minkymo mašiną ir uždarykite ją dangčiu. Pasirinkite 1 greičio režimą ir minkykite 15 sekundžių, tada 2 greičio režimą ir minkykite dvi minutes 45 sekundes. Nestabdydami prietaiso per minutę įdėkite sviestą. Sviestas neturėtų būti labai minkštas (pusę valandos iki minkymo palikite jį kambario temperatūroje). Ir toliau minkykite penkias minutes esant 2 greičio režimui, tada dar penkias minutes įjungę 3 greičio režimą. Uždenkite tešlą ir palikite ją dvi valandas kambario temperatūroje, kad pakiltų. Tada stipriai minkykite tešlą rankomis, vis tekštelėdami ją į indą. Uždenkite tešlą ir palikite kilti dar dvi valandas šaldytuve. Vėl minkykite tešlą rankomis, tekštelėdami ją į indą. Tada uždenkite tešlą lipnia plėvele ir palikite pakilti per naktį šaldytuve. Kitą dieną sviestu sutepkite ir miltais pabarstykite sviestinėms bandelėms kepti skirtą skardą. Iš tešlos suformuokite kamuolį. Įdėkite jį į skardą ir palikite kilti šiltoje vietoje, kol tešla pripildys skardą (dvitris valandas). Įdėkite skardą į orkaitę esant 180 °C ir kepkite 25 minutes.

Patarimas: įdėkite šokolado gabaliukų arba cukatų.

PIKANTIŠKAS KEPALAS

Sudedamosios dalys (6 asmenims): 200 g paprastų kvietinių miltų, 4 kiaušiniai, 11 g kepimo miltelių, 100 ml pieno, 50 ml alyvuogių aliejaus, 12 saulėje džiovintų pomidorų, 200 g fetos sūrio, 15 žaliųjų alyvuogių be kauliukų - žiupsnelis kario prieskonių (nebūtina), druska ir pipirai.

LT

Įkaitinkite orkaitę iki 180 °C. Ištepkite skardą sviestu ir pabarstykite miltais. Nerūdijančiojo plieno inde, kurį galima pastatyti į maišytuvą su dangčiu, sumaišykite miltus, kiaušinius ir kepimo miltelius. Maišyti pradėkite įjungę 1 greitį, tada didinkite iki 3 greičio. Įpilkite alyvuogių aliejaus ir pieno bei maišykite pusantros minutės. Sumažinkite greitį iki 1 ir įdėkite džiovintus pomidorus (supjaustytus gabaliukais), kubeliais supjaustytą fetos sūrį, žalias alyvuoges (supjaustytas gabaliukais) ir kario prieskonių. Įberkite druskos ir pipirų. Supilkite mišinį į skardą ir įdėkite ją į orkaitę 30–40 minučių, atsižvelgiant į tai, kokia naudojama orkaitė. Peiliu tikrinkite, ar kepalas iškepęs.

Patarimas: vietoje fetos sūrio naudokite mocarelą ir įdėkite keletą kapotų baziliko lapų.

LYDYTO ŠOKOLADO PYRAGAS

Sudedamosios dalys (8 asmenims): 200 g aukštos kokybės juodojo šokolado, 150 g cukraus pudros, 125 g paprastų miltų, 125 g minkšto sviesto,4 kiaušiniai, 200 ml skystos grietinėlės (plaktos grietinėlės), 100 g maltų migdolų (nebūtina), 1 pakelis vanilės cukraus (nebūtina), 11 g kepimo miltelių - žiupsnelis druskos.

Įkaitinkite orkaitę iki 180 °C. 3 šaukštuose vandens išlydykite šokoladą vandens vonelėje arba mikrobangų krosnelėje. Maišydami po truputį dėkite sviestą, kad šokoladas išsilydytų į vientisą masę. Leiskite mišiniui atvėsti. Atskirkite kiaušinių trynius nuo baltymų. Kiaušinių baltymus atidėkite į šalį. Įdėkite kiaušinių trynius, išlydytą šokoladą, grietinėlę, cukrų, vanilinį cukrų, maltus migdolus ir likusį sviestą į nerūdijančiojo plieno indą, kurį galima pastatyti į maišytuvą su dangčiu. Įjunkite maišytuvo 1 greitį ir maišykite 20 sekundžių. Padidinkite greitį iki 2 greičio režimo ir per dangčio angą įberkite miltus su mielėmis. Taip maišykite apie dvi minutes, kol tešla bus vientisa. Gautą tešlą įdėkite į didelį dubenį. Įdėkite kiaušinių baltymus su žiupsneliu druskos į išvalytą nerūdijančiojo plieno indą, kurį galima pastatyti į daugiamentį plaktuvą su dangčiu. 1 min. ir 45 sek. plakite kiaušinių baltymus įjungę 5 greičio režimą, tada 30 sek. plakite didžiausiu greičiu. Mentele atsargiai įpilkite suplaktus kiaušinių baltymus į šokolado masę. Visą mišinį supilkite į sviestu pateptą ir miltais pabarstytą skardą kepti. Kepkite orkaitėje 180 °C temperatūroje 25 minutes.

Patarimas: šis pyragas bus dar skanesnis patiektas su „creme anglaise“ (liet. angliškas kremas) (žr. plaukiojančių salų receptą) arba keliais vanilinių ledų kaušeliais.

Daugiau receptų idėjų rasite www.moulinex.com

Paldies, ka izvēlējāties šo ierīci, kas īpaši paredzēta ēdiena gatavošanai mājās (iekštelpās).

APRAKSTS

A - Motora bloks
- **A1** Elektroniskais ātruma regulators
- **A2** Daudzfunkcionālā uzgaļa atbrīvošanas taustiņš **(A3)**
- **A3** Daudzfunkcionālais uzgalis
- **A4** Ātrā izeja (blendera trauks/sulu spiede/dzirnaviņas)
- **A5** Drošības uzlika
- **A6** Miksera piederumu izeja (mīcītājs, daudzzaru slotiņa, maisītājs)
- **A7** Vada glabātava

B - Trauka komplekts
- **B1** Nerūsējošā tērauda trauks
- **B2** Vāks

C - Miksera piederumi
- **C1** Mīcītājs
- **C2** Maisītājs
- **C3** Daudzzaru slotiņa

D - Blendera trauks (atkarībā no modeļa)
- **D1** Trauks
- **D2** Vāks
- **D3** Dozēšanas noslēgs

E - Piederumu turētājs (atkarībā no modeļa)

F - Gaļasmašīnas uzgalis (atkarībā no modeļa)
- **F1** Metāla korpuss
- **F2** Vītne
- **F3** Asmens
- **F4** Restīte ar lielām atverēm
- **F5** Restīte ar mazām atverēm
- **F6** Uzgrieznis
- **F7** Spiede
- **F8** Paplāte

G - Dārzeņu griezējs (atkarībā no modeļa)
- **G1** Cilindru kārba
- **G2** Spiede
- **G3** Cilindrs griešanai
- **G4** Cilindrs rupjai rīvēšanai
- **G5** Cilindrs smalkai rīvēšanai
- **G6** Cilindrs saberšanai

H - Sulu spiede (atkarībā no modeļa)
- **H1** Spiede
- **H2** Vāks
- **H3** Rotējošais filtrs
- **H4** Savākšanas korpuss
- **H5** Noteces snīpis
- **H6** Atbrīvošanas svira

LV

IEDARBINĀŠANA

- Pirms pirmās izmantošanas visus piederumus nomazgājiet ziepjūdenī (izņemot adapteri (E): skatīt nodaļu par tīrīšanu). Noskalojiet un noslaukiet.
- Nolieciet iekārtu uz gludas, tīras un sausas virsmas, pārliecinieties, ka regulatora taustiņš (A1) ir pozīcijā "0", pieslēdziet ierīci strāvai.
- Ir vairāki veidi, kā to iedarbināt:
  - **Darbība ar pārtraukumiem (pulse):** Pagrieziet regulatora taustiņu (A1) pozīcijā "pulse", veicot secīgas darbības, lai labāk kontrolētu gatavošanas procesu.
  - **Nepārtraukta darbība:** Pagrieziet regulatora taustiņu (A1) vēlamajā pozīcijā no "1" līdz "max", ņemot vērā veicamo darbību. Gatavošanas laikā jūs to varat mainīt.
- Lai apturētu ierīci, pagrieziet taustiņu (A1) "0" pozīcijā.

  Svarīgi: ıerīci var iedarbināt vienīgi tad, ja uzlika (A5) un uzgalis (A3) ir nostiprināti. Ja darbības laikā noņemat uzliku (A5) un/vai uzgali (A3), ierīce uzreiz apstājas. No jauna nostipriniet uzliku un/vai uzgali, vadības taustiņu (A1) pagrieziet "0" pozīcijā un veiciet parastās darbības, lai iedarbinātu ierīci, izvēloties vajadzīgo ātrumu.

  Šī virtuves ierīce ir aprīkota ar mikroprocesoru, kas kontrolē un analizē darbības jaudu. **Pārāk lielas noslodzes gadījumā, ierīce pati izslēdzas**. Lai atkārtoti iedarbinātu ierīci, pagrieziet regulēšanas taustiņu (A1) "0" pozīcijā un izņemiet daļu sastāvdaļu. Dažas minūtes ierīci nedarbiniet. Pēc tam jūs varat izvēlēties vēlamo ātrumu, lai pabeigtu gatavošanu.

Sadaļu numerācija atbilst ierāmēto shēmu numerācijai.

1 - MAISĪŠANA / MĪCĪŠANA / PUTOŠANA / EMULSIJAS GATAVOŠANA / KULŠANA

Atkarībā no sastāvdaļām nerūsējošā tērauda traukā (B1) ar vāku (B2) jūs varat sagatavot līdz pat 1,8 kg vieglas mīklas.

IZMANTOTIE PIEDERUMI:
- Nerūsējošā tērauda trauks (B1).
- Vāks (B2).
- Mīcītājs (C1), maisītājs (C2) vai daudzzaru slotiņa (C3).

1.1 - PIEDERUMU UZSTĀDĪŠANA
- Piespiediet taustiņu (A2), lai atbrīvotu daudzfunkcionālo uzgali (A3), un paceliet to līdz galam.
- Nostipriniet nerūsējošā tērauda trauku (B1) uz ierīces (pulksteņrādītāja virzienā) un ielieciet sastāvdaļas.
- Ievietojiet vēlamo piederumu (C1, C2 vai C3) izejā (C6), piespiediet un pagrieziet par četrdesmit pieciem grādiem pretēji pulksteņrādītāja virzienam, lai nostiprinātu piederumu.
- Novietojiet daudzfunkcionālo uzgali (A3) horizontālā pozīcijā: piespiediet taustiņu (A2) un manuāli laidiet lejā daudzfunkcionālo uzgali (A3), līdz tas ir nostiprināts (taustiņš (A2) atgriežas sākotnējā pozīcijā).
- Novietojiet vāku (B2) uz nerūsējošā tērauda trauka (B1).
  Piezīme: Vāka lietošana nav obligāta. Tas ļauj izvairīties no traipiem un izšļakstīšanās.
- Pārliecinieties, ka virs ātrās izejas (A4) ir kārtīgi nostiprināta uzlika (A5) (pulksteņrādītāja virzienā).

1.2 - IEDARBINĀŠANA
Ieslēdziet ierīci, pagriežot regulatora taustiņu (A1) vēlamajā pozīcijā, saskaņā ar recepti.
- Ierīce uzreiz sāk darboties.
  Jūs gatavošanas laikā varat pievienot produktus caur vāka (B2) atveri.
- Lai apturētu ierīci, pagrieziet taustiņu (A1) "0" pozīcijā.

Ieteikumi:

- Mīcīšanai
- Izmantojiet mīcīšanas piederumu (C1) **ar "1" ātrumu**. Jūs varat samīcīt līdz 500 g miltu (piemēram: baltmaize, graudu maize, drupaču mīkla, smilšu mīkla u. c.).
- Maksimālais lietošanas laiks: 13 minūtes.

- Maisīšanai
- Izmantojiet maisītāju (C2) **ar ātrumu "1" līdz "max"**.
- Jūs varat samaisīt līdz 1,8 kg vieglas mīklas (pīrāgiem, cepumiem utt.).
- Maksimālais lietošanas laiks: 13 minūtes.
- **Nekad neizmantojiet maisītāju (C2) smago mīklu mīcīšanai.**

- Putošanai / kulšanai / emulsijas gatavošanai
- Izmantojiet daudzzaru slotiņu (C3) **ar ātrumu "1" līdz "max"**.
- Jūs varat sagatavot: majonēzi, ķiploku mērci, citas mērces, saputot olu baltumus (līdz astoņiem olu baltumiem), putukrējumu (līdz 500 ml)...
- Maksimālais lietošanas laiks: 10 minūtes.
- **Nekad neizmantojiet daudzzaru slotiņu (C3), lai mīcītu smagās mīklas vai maisītu vieglās mīklas.**

1.3 - PIEDERUMU NONEMSANA
- Pagaidiet, līdz ierīce pilnībā apstājas.
- Noņemiet vāku (B2).
- Piespiežot taustiņu (A2), atbrīvojiet daudzfunkcionālo uzgali (A3) un paceliet to uz augšu.
- Atbloķējiet piederumu (C1), (C2) vai (C3) no daudzfunkcionālā uzgaļa, spiežot piederumu uzgaļa virzienā un pagriežot to par četrdesmit pieciem grādiem pulksteņrādītāja virzienā.
- Noņemiet nerūsējošā tērauda trauku.

2 - VIENDABĪGAS MASAS VEIDOŠANAI / MAISĪŠANAI / SMALCINĀŠANAI (ATKARĪBĀNO MODEĻA)

Atkarībā no produktu veida blendera traukā (D) jūs varat sagatavot līdz 1,5 l bieza maisījuma un 1,25 l šķidra maisījuma.

IZMANTOTIE PIEDERUMI:
- Blendera trauks (D).

2.1 - PIEDERUMU UZSTĀDĪŠANA

- Novietojiet daudzfunkcionālo uzgali (A3) horizontālā pozīcijā: piespiediet taustiņu (A2) un manuāli laidiet lejā daudzfunkcionālo uzgali (A3) līdz tas ir nostiprināts (taustiņš (A2) atgriežas sākotnējā pozīcijā).
- No ātrās izejas (A4) ņemiet drošības uzliku (A5), pagriežot to pretēji pulksteņrādītāja virzienam un paceļot.
- Pirms blendera trauka (D) nostiprināšanas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta.
- Nostipriniet blendera trauku (D) uz izejas (A4), pagriežot pulksteņrādītāja virzienā.
- Lieciet produktus smalcinātāja traukā un uzlieciet vāku (D2), kas aprīkots ar dozēšanas noslēgu (D3), pagriežot to pretēji pulksteņrādītāja virzienam.

2.2 - IEDARBINĀŠANA

- Ieslēdziet ierīci, pagriežot regulatora taustiņu (A1) vēlamajā pozīcijā, saskaņā ar recepti (No ātruma 4 līdz Max vai Pulsa). Labākai smalcināšanas kontrolei un viendabīgas masas veidošanai, izmantojiet pozīciju "Pulse". Jūs gatavošanas laikā varat pievienot produktus caur dozēšanas noslēga (D3) atveri.
- Lai apturētu ierīci, pagrieziet taustiņu (A1) "0" pozīcijā.
  - Maksimālais lietošanas laiks: 3 minūtes.

Ieteikumi:

Jūs varat sagatavot:
- Biezzupas, krēmus, kompotus, piena kokteiļus, kokteiļus.
- Vieglas mīklas (pankūkas, plāceņi, augļu pīrāgs, krēms brulē...).
- Ja jaukšanas laikā sastāvdaļas paliek pie trauka sienām, apturiet ierīci, gaidīt pilnīgu izslēgšanu vienības, noņemiet blendera trauku, sabīdiet sastāvdaļas uz asmeņiem izmantojot lāpstiņu, novietojiet blendera trauku atpakaļ un turpiniet gatavošanu.

LV

- Nekad aizpildīt miksera trauku ar verdošu šķidrumu.
- Neizmantojiet blenderī tukšs.
- Vienmēr lietojiet miksera trauku ar vāku.
- Nekad noņemiet pirms pilnīgas apstāšanās vienības.
- In miksera traukā vienmēr ielieciet šķidrās sastāvdaļas pirms cieto sastāvdaļām.

2.3 - PIEDERUMA NOŅEMŠANA

- Sagaidiet, lai ierīce ir pilnībā apstājusies, noņemiet blendera trauku, pagriežot to pretēji pulksteņrādītāja virzienam, un uzlieciet uzliku (A5), noslēdzot izeju (A4) (pulksteņrādītāja virzienā).

3 - GAĻAS MALŠANAI (ATKARĪBĀ NO MODEĻA)

IZMANTOTIE PIEDERUMI:
- Piederumu turētājs (E)
- Salikts gaļasmašīnas uzgalis (F)

3.1 - GAĻASMAŠĪNAS ADAPTERA UZSTĀDĪŠANA

- Piespiediet taustiņu (A2), lai atbrīvotu daudzfunkcionālo uzgali (A3), un paceliet to līdz galam.
- Novietojiet adapteri (E), pagriežot pretēji pulksteņrādītāja virzienam tā, lai izeja būtu ierīces pagarinātajā daļā.
- Daudzfunkcionālo uzgali (A3) novietojiet horizontālā pozīcijā, vēlreiz nospiežot taustiņu (A2).

3.2 - GAĻASMAŠĪNAS UZGAĻA SALIKŠANA

- Satveriet korpusu (F1) aiz padeves caurules un novietojiet ar lielāko atveri uz augšu.

- Ievietojiet korpusā (F1) vītni (F2) (ar garo asi pa priekšu).
- Novietojiet asmeni (A3) uz vītnes (A2) īsās ass ar asajām malām uz ārpusi.
- Novietojiet izvēlēto restīti (F4 vai F5) uz asmens (F3), saskaņojot abus izciļņus ar abām iedobēm korpusā (F1).
- Pulksteņrādītāja virzienā stingri uzskrūvējiet uzgriezni (F6) uz korpusa (F1), tomēr to nenobloķējot.
- Pārbaudiet, kā ir salikts. Ass nedrīkst kustēties un griezties ap sevi. Pretējā gadījumā atkārtojiet iepriekš minētās darbības.

3.3 - GAĻASMAŠĪNAS DARBINĀŠANA UZ IERĪCES

- Pavēršot uz labo pusi, pielieciet salikto gaļasmašīnu (F) pie adaptera (E) izejas, saskaņojiet abus gaļasmašīnas izvirzījumus ar abām adaptera iedobēm. Ievietojiet gaļasmašīnas uzgali līdz galam un tad, griežot pretēji pulksteņrādītāja virzienam, novietojiet gaļasmašīnas uzgali vertikālā pozīcijā, līdz tas nobloķējas.
- Virs padeves caurules novietojiet noņemamo paplāti (F8).

3.4 - IEDARBINĀŠANA, PADOMI UN NOŅEMŠANA

- Pārliecinieties, ka drošības uzlika (A5) virs ātrās izejas (A4) ir kārtīgi nostiprināta (pulksteņrādītāja virzienā).
- Ierīces priekšā nolieciet trauku sagatavotās masas savākšanai.
- Iedarbiniet, regulatoru (A1) **pagriežot līdz "3" vai "4" ātrumam.**
- Ar spiedes (F7) palīdzību caur padeves cauruli vienu pēc otra ievietojiet gaļas gabalus. **Nekad nebīdiet produktus padeves caurulē ar pirkstiem vai galda piederumiem.**.
  - Jūs varat karbonāde līdz 3 kg gaļas.
  - Maksimālais lietošanas laiks: 10 minūtes.
- Ļaujiet Pirms lietošanas atdzesē pilnīgi ierīci.
- Lai apturētu ierīci, pagrieziet regulatoru "0" pozīcijā un sagaidiet līdz ierīce pilnībā apstājas.
- Noņemiet gaļasmašīnas uzgali, veicot uzstādīšanai pretējas darbības.

Ieteikumi:

- Sagatavojiet visus maļamos produktus (gaļai izņemiet kaulus, skrimšļus un cīpslas un sagrieziet to aptuveni 2x2 cm lielos gabalos).
  - Pārliecinieties, ka gaļa ir kārtīgi atsaldēta.
  - Darbības beigās jūs varat ievietot dažus nelielus maizes gabalus, lai dabūtu ārā visu samalto gaļu.

LV

4 - RĪVĒŠANAI / GRIEŠANAI (ATKARĪBĀ NO MODEĻA)

IZMANTOTIE PIEDERUMI:

- Piederumu turētājs (E)
- Salikts dārzeņu griezējs (G)
- Cilindri (atkarībā no modeļa)

4.1 - PIEDERUMU UZSTĀDĪŠANA

- Piespiediet taustiņu (A2), lai atbrīvotu daudzfunkcionālo uzgali (A3), un paceliet to līdz galam.
- Novietojiet adapteri (E), pagriežot pretēji pulksteņrādītāja virzienam tā, lai izeja būtu ierīces pagarinātajā daļā.
- Daudzfunkcionālo uzgali (A3) novietojiet horizontālā pozīcijā, vēlreiz nospiežot taustiņu (A2).
- Pārliecinieties, ka drošības uzlika (A5) virs ātrās izejas (A4) ir kārtīgi nostiprināta (pulksteņrādītāja virzienā).
- Pavēršot uz labo pusi, pielieciet salikto cilindru kārbu (G1) pie adaptera (E) izejas, saskaņojiet abus cilindru kārbas izvirzījumus ar abām adaptera iedobēm. Ievietojiet cilindru kārbu līdz galam un tad, griežot pretēji pulksteņrādītāja virzienam, novietojiet to vertikālā pozīcijā, līdz tā nobloķējas.
- Ievietojiet kārbā izvēlēto cilindru un pārliecinieties, ka tas ir ievietots pilnībā.

4.2 - IEDARBINĀŠANA UN PADOMI

- Ierīces priekšā nolieciet trauku sagatavotās masas savākšanai.
- Iedarbiniet, regulatoru (A1) pagriežot līdz "3" ātrumam griešanai un "4" ātrumam rīvēšanai.
- Ievietojiet produktus kārbas padeves caurulē un bīdiet tos ar spiedi (G2). **Nekad nebīdiet produktus ar pirkstiem vai galda piederumiem**.
  - Jūs varat sagatavot līdz 2 kg pārtikas.

- Maksimālais lietošanas laiks: 10 minūtes.
- Lai apturētu ierīci, pagrieziet regulatoru "0" pozīcijā un sagaidiet līdz ierīce pilnībā apstājas.
- Noņemiet cilindru kārbu, veicot uzstādīšanai pretējas darbības.
- Izmantojot cilindrus, jūs varat:
  - Rupji sarīvēt (G4)/smalki sarīvēt (G5): burkānus, selerijas sakni, kartupeļus, sieru...
  - Sagriezt biezās šķēlēs (G3): kartupeļus, burkānus, gurķus, ābolus, bietes,…
  - Saberzt (G6): kartupeļus, parmezānu …

5 - AUGĻU UN DĀRZEŅU SULU SPIEŠANAI (ATKARĪBĀ NO MODEĻA)

IZMANTOTIE PIEDERUMI:

- Salikta sulu spiede (H).

5.1 - SULU SPIEDES SALIKŠANA

- Novietojiet filtru (H3) savākšanas korpusa (H4) centrā.
- Vāka nostiprināšana: pagrieziet pretēji pulksteņrādītāja virzienam un nostipriniet vāku (H2) uz savākšanas korpusa (H4) (pozīcijā "piekaramā atslēga slēgta").
- Pilnīga nostiprināšana: pabīdiet atbrīvošanas sviru (H6) pozīcijā "piekaramā atslēga slēgta".

5.2 - SULU SPIEDES NOVIETOŠANA UZ IERĪCES

- Novietojiet daudzfunkcionālo uzgali (A3) horizontālā pozīcijā: piespiediet taustiņu (A2) un manuāli laidiet lejā daudzfunkcionālo uzgali (A3) līdz tas ir nostiprināts (taustiņš (A2) atgriežas sākotnējā pozīcijā).
- No izejas (A4) ņemiet uzliku (A5), pagriežot to pretēji pulksteņrādītāja virzienam un paceļot.
- Pirms sulu spiedes (H) nostiprināšanas pārliecinieties, ka ierīce ir izslēgta.
- Nostipriniet salikto sulu spiedi uz izejas (A4), pagriežot pulksteņrādītāja virzienā tā, lai noteces snīpis atrastos ierīces taisnajā daļā.
- Pievienojiet noteces snīpi (H5) savākšanas korpusam (H4).
- Pārliecinieties, ka vāciņš snīpis (H5) ir atvērts.

5.3 - IEDARBINĀŠANA UN PADOMI

- Zem noteces snīpja novietojiet lielu glāzi (H5).
- Iedarbiniet, regulatoru (A1) pagriežot līdz "3" ātrumam.
- Augļus un/vai dārzeņus sagrieziet gabaliņos.
- Ievietojiet produktus vāka atverē (H2) un lēnām bīdiet tos ar spiedi (H1). **Nekad nebīdiet produktus ar pirkstiem vai galda piederumiem**.
- Vienmēr pēc tam, kad piecas reizes pēc kārtas ir ievietoti 500 g produktu, ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist.
  - Maksimālais lietošanas laiks: 10 minūtes.
- Lai iegūtu vislabāko rezultātu, ik pēc 300 g sastāvdaļu iztīriet filtru.
- **Svarīgi:** Tiklīdz savākšanas korpuss ir pilns ar mīkstumu, apturiet ierīci un iztukšojiet savākšanas korpusu.
- Lai apturētu ierīci, pagrieziet regulatoru "0" pozīcijā un sagaidiet līdz ierīce pilnībā apstājas.
- **Pirms saliktā piederuma noņemšanas no ierīces sagaidiet, līdz rotējošais filtrs pilnībā apstājas.**
- Lai noņemtu sulu spiedi, atbrīvojiet to, pagriežot pretēji pulksteņrādītāja virzienam.
- Novietojiet atbrīvošanas sviru (H6) pozīcijā "piekaramā atslēga atvērta". Atveriet vāku (pozīcijā "piekaramā atslēga atvērta"). Tagad jūs varat izņemt filtru (H3), lai to iztīrītu un iztukšotu savākšanas korpusu (H4).

Ieteikumi:

- Jūs varat sagatavot dažādas sulas: burkānu, tomātu, ābolu, vīnogu, zemeņu,…
- Nomizojiet augļus ar biezu mizu, izņemiet kauliņus, ananāsam izņemiet serdi.
- No dažiem augļiem un dārzeņiem sulu nav iespējams iegūt: banāniem, avokado, ļoti gataviem augļiem, dārzeņiem, dažas šķirnes ābolu, utt.
- Jūs varat gatavot sulas no dažādiem augļiem un dārzeņiem, katru reizi nemazgājot sulu spiedi. Pietiek vien starp dažādiem augļiem un dārzeņiem sulu spiedes darbības laikā ieliet tajā nedaudz ūdens, lai to izskalotu.
- Dzeriet sulas uzreiz pēc to sagatavošanas vai pievienojiet nedaudz citronu sulas, lai tās dažas stundas saglabātu svaigumu.

6 - VADA GARUMA REGULĒŠANA

Lai ierīces lietošana un uzglabāšana būtu ērtāka, jūs varat samazināt vada garumu, iestumjot to motora blokā (A) caur atveri, kas atrodas ierīces aizmugurē (A7).

7 - NELIELA PRODUKTU DAUDZUMA SĪKAI SMALCINĀŠANAI (ATKARĪBĀ NO MODEĻA)

IZMANTOTIE PIEDERUMI:
- Saliktas dzirnaviņas.

Ar dzirnaviņām jūs varat:
- Pāris pulsācijas sekundēs sasmalcināt: žāvētas vīģes, žāvētas aprikozes…
  Daudzums / maksimālais laiks: 100g / 5s
  Šīs dzirnaviņas nav piemērotas cietiem produktiem, piemēram, kafijai.

TĪRĪŠANA

- Atslēdziet ierīci no strāvas.
- Ne motora bloku (E), ne adapteri (E) nekad nemērciet ūdenī un nelieciet zem tekoša ūdens. Notīriet tos ar sausu vai nedaudz mitru drāniņu.
- Lai tīrīšana būtu vieglāka, visus piederumus noskalojiet uzreiz pēc lietošanas. Gaļasmašīnas uzgali izjauciet pilnībā. **Ar visiem asmeņiem rīkojieties uzmanīgi, ar tiem jūs varat savainoties**.
- Piederumus nomazgājiet, noskalojiet un noslaukiet: tos var mazgāt trauku mazgājamajā mašīnā, izņemot gaļasmašīnas uzgaļa metāla sastāvdaļas: korpusu (F1), vītni (F2), asmeni (F3), restītes (F4 un F5), uzgriezni (F6).
- Restītēm (F4) un (F5), kā arī asmenim (F3) ir jābūt ieeļļotiem. To glabāšanai izmantojiet pārtikas eļļu.

LV

Padomi:
- Gadījumā, ja piederumi maina krāsu saskarē ar noteiktiem produktiem (burkāniem, apelsīniem), notīriet tos ar nedaudz eļļā samitrinātu drāniņu, pēc tam veiciet parasto tīrīšanu.
- Blendera trauks (D): blendera traukā ielejiet siltu ūdeni un pievienojiet dažus pilienus mazgājamā līdzekļa. Aiztaisiet vāku. Uzlieciet to uz ierīces un veiciet dažus impulsus. Noņemiet trauku, noskalojiet tekošā ūdenī un atstājiet žāvēties (apgriežot trauku).

GLABĀŠANA

Neglabājiet ierīci mitrā vietā.

KO DARĪT, JA JŪSU IERĪCE NEDARBOJAS?

Ja jūsu ierīce nedarbojas, pārbaudiet, vai:
- Ierīce ir pieslēgta elektrotīklam;
- Piederumi ir uzlikti pareizi;
- Piedziņas poga (A1) amats: atgriezties pozīciju "0", tad vēlreiz izvēlēties vēlamo ātrumu.

Šī virtuves ierīce ir aprīkota ar mikroprocesoru, kas kontrolē un analizē darbības jaudu. Pārāk lielas noslodzes gadījumā, ierīce pati izslēdzas. Lai atkārtoti iedarbinātu ierīci, pagrieziet regulēšanas taustiņu (A1) "0" pozīcijā un izņemiet daļu sastāvdaļu. Dažas minūtes ierīci nedarbiniet. Pēc tam jūs varat izvēlēties vēlamo ātrumu, lai pabeigtu gatavošanu.

Ierīce joprojām nedarbojas? Vērsieties apstiprinātā pakalpojumu centrā (to saraksts pievienots).

IEPAKOJUMA MATERIĀLU UN IERĪCES UTILIZĀCIJA



Iepakojuma sastāvā ir tikai dabai nekaitīgi materiāli, kurus var izmest atkritumos saskaņā ar spēkā esošajiem atkritumu pārstrādes noteikumiem.
Par ierīces utilizācijas iespējām interesējieties savas pilsētas attiecīgajā dienestā.

PIEDERUMI

Ja vēlaties papildināt savu ierīci, jūsu rīcībā ir pilnvarotie pārstāvji un apstiprinātie pakalpojuma centri, kur varat iegādāties šādus piederumus:

- Nerūsējošā tērauda trauks
- Nerūsējošā tērauda trauka vāks
- Mīcītājs
- Maisītājs
- Daudzzaru slotiņa
- Blendera trauks
- Sulu spiede
- Dzirnaviņas
- Piederumu turētājs
- Gaļasmašīnas uzgalis
- Dārzeņu griezējs:
  - griešanai šķēlēs
  - rupjai rīvēšanai
  - smalkai rīvēšanai
  - saberšanai
- Komplekts makaroniem
- Piederums Coulis mērcei
- Piederums makaronu rullēšanai

Uzmanību: lai varētu iegādāties kādu no šiem piederumiem, ir jāuzrāda lietošanas instrukcija vai jūsu ierīce.

RECEPTES

PUTUKRĒJUMS

Sastāvdaļas (6/8 personām): 250 ml ļoti auksta saldā krējuma - 50 g pūdercukura.
Nerūsējošā tērauda bļodā, kurai uzstādīts mīklas mīcītājs un vāks, ieliek saldo krējumu un pievieno pūdercukuru. Ierīci darbina divas minūtes 4. ātrumā, pēc tam trīsarpus minūtes maksimālajā ātrumā.

MAJONĒZE

Sastāvdaļas: 1 olas dzeltenums - 1 ēdamkarote maigu sinepju - 1 tējkarote etiķa - 250 ml olīveļļas vai saulespuķu eļļas - sāls un pipari.
Nerūsējošā tērauda bļodā, kurai uzstādīts putotājs un vāks, ieliek olas dzeltenumu un pievieno sinepes, etiķi, sāli un piparus. Izvēlas 1. ātrumu. Iedarbina putotāju un pamazām sāk pievienot eļļu. Pēc 10 sekundēm palielina putošanas ātrumu līdz maksimālajam. Pēc eļļas iestrādāšanas masā turpina putot vēl 30 sekundes.
Padoms: Pievieno sasmalcināta ķiploka daiviņu, ja tas iederas attiecīgajā receptē. Lai sasniegtu vislabākos rezultātus, visām sastāvdaļām jābūt istabas temperatūrā.
Piezīme: Keep ledusskapī un patērē 24 stundu laikā.

LV

BALTMAIZE

Sastāvdaļas (vienam apaļam klaipam, 800 g): 500 g baltmaizes miltu - 300 ml remdena ūdens - 10 g sausā cepamā rauga - 10 g sāls.
Nerūsējošā tērauda bļodā ieber miltus, sāli un sauso raugu. Uzstāda mīklas mīcītāju un vāku un dažas sekundes darbina 1. ātrumā. Caur vāka atveri pievieno remdenu ūdeni. Mīca astoņas minūtes. Atstāj mīklu aptuveni pusstundu istabas temperatūrā. Pēc tam ar rokām no mīklas izveido lodes formu. Lodes formas mīklu novieto uz cepamās plāts, kas ieziesta ar sviestu un pārkaisīta ar miltiem. Ļauj mīklai atkal uzcelties, atstājot to aptuveni pusstundu istabas temperatūrā. Uzkarsē krāsni līdz 240 °C. Izdara iegriezumus klaipa augšdaļā, izmantojot asu nazi, un apslaka ar remdenu ūdeni. Krāsnī ieliek nelielu ar ūdeni piepildītu trauku - tādējādi maizei veidosies zeltaina garoza. Cep 40 minūtes 240 °C temperatūrā.
Padoms. Cepamais raugs nedrīkst nonākt saskarē ar cukuru vai sāli, jo tas kavēs rūgšanu.

SMILŠU MĪKLA

Sastāvdaļas (pīrāga pamatnei, 350 g): 200 g parasto miltu - 100 g sviesta - 50 ml ūdens - šķipsna sāls.
Nerūsējošā tērauda bļodā ieber miltus un pievieno sviestu un sāli. Uzstāda mīklas mīcītāju un vāku un dažas

sekundes darbina 1. ātrumā. Kamēr ierīce darbojas, pievieno remdenu ūdeni. Ļauj ierīcei darboties, kamēr mīkla saveļas lodes formā. Pārklāj mīklu ar pārtikas plēvi un atstāj to vismaz stundu vēsā vietā. Pēc tam to var izveltnēt un cept.

BRIOŠA MAIZE

Sastāvdaļas (6 personām): 250 g baltmaizes miltu - 5 g sāls, 25 g cukura - 100 g sviesta - 2 veselas olas un 1 olas dzeltenums - 3 ēdamkarotes remdena piena - 2 ēdamkarotes ūdens - 1 paciņa sausā cepamā rauga.

Nerūsējoša tērauda bļodā ieber miltus un izveido divas iedobes. Vienā no iedobēm ieber sāli un cukuru, bet otrajā - raugu, kā arī pievieno remdenu pienu un ūdeni. Raugu nedrīkst pievienot kopā ar sāli, jo, nonākot ar to saskarē, raugs nerūgst. Pievieno olas un uzstāda mīklas mīcītāju un vāku. Mīca 15 sekundes 1. ātrumā, pēc tam - 45 sekundes 2. ātrumā. Neapturot ierīci, vienas minūtes laikā mīklā iestrādā sviestu, kam nevajadzētu būt pārāk mīkstam (atstāj istabas temperatūrā pusstundu pirms izmantošanas). Turpina mīcīt piecas minūtes 2. ātrumā, pēc tam - piecas minūtes 3. ātrumā. Mīklu apklāj un ļauj tai uzcelties divas stundas istabas temperatūrā; pēc tam mīklu enerģiski apstrādā ar rokām, to strauji sviežot bļodā. Mīklu apklāj ar pārtikas plēvi un ļauj tai uzcelties, atstājot ledusskapī vēl uz divām stundām; pēc tam mīklu vēlreiz enerģiski apstrādā ar rokām, to strauji sviežot bļodā. Pēc tam apklāj ar pārtikas plēvi un ļauj tai uzcelties, atstājot uz nakti ledusskapī. Nākamajā dienā brioša maizes cepamo formu iezież ar sviestu un pārkaisa to ar miltiem. No mīklas izveido lodes formu. Ieliek mīklu cepamajā formā un atstāj siltā vietā, līdz mīkla ir uzcēlusies un piepildījusi formu (divas līdz trīs stundas), Ieliek krāsnī, kas uzkarsēta līdz 180 °C, un cep 25 minūtes.

Padoms. Brioša maizi var pasniegt pārkaisītu ar šokolādes skaidiņām vai kopā ar iecukurotiem augļiem.

SĀĻAIS KĒKSS

Sastāvdaļas (6 personām): 200 g parasto miltu - 4 olas - 11 g cepamā pulvera - 100 ml piena - 50 ml olīveļļas - 12 saulē kaltēti tomāti - 200 g fetas siera - 15 zaļās olīvas bez kauliņiem - šķipsna karija pulvera (pēc izvēles) - sāls un pipari.

Uzkarsē krāsni līdz 180 °C. Kēksa cepamo formu iezież ar sviestu un pievieno miltus. Nerūsējošā tērauda bļodā, kurai uzstādīts mikseris un vāks, sajauc kopā miltus, olas un cepamo pulveri (vispirms jauc 1. ātrumā, pēc tam jaukšanu paātrina līdz 3. ātrumam). Pievieno olīveļļu un pienu un turpina jaukt vienarpus minūti. Palēnina jaukšanu līdz 1. ātrumam un pievieno sagrieztus kaltētos tomātus, kubiciņos sagrieztu fetas sieru, sagrieztas zaļās olīvas un karija pulveri. Pievieno garšvielas. Ielej masu cepamajā formā un liek krāsnī uz 30 līdz 40 minūtēm (atkarībā no krāsns). Maizes gatavību pārbauda, iedurot tajā nazi.

LV

Padoms. Fetas sieru var aizstāt ar mocarellas sieru, kam pievieno dažas sasmalcinātas bazilika lapas.

KAUSĒTAS ŠOKOLĀDES KŪKA

Sastāvdaļas (8 personām): 200 g kvalitatīvas parastās šokolādes - 150 g smalkā cukura - 125 g parasto miltu - 125 g atlaidināta sviesta - 4 olas - 200 ml saldā krējuma (putukrējums) - 100 g maltu mandeļu (pēc izvēles) - 1 paciņa vaniļas cukura (pēc izvēles) - 11 g cepamā pulvera - 1 šķipsna sāls.

Uzkarsē krāsni līdz 180 °C. Ūdens peldē vai mikroviļņu krāsnī izkausē gabaliņos sagrieztu šokolādi, kam pievieno 3 ēdamkarotes ūdens. Maisot pakāpeniski pievieno sviestu - katru reizi pa mazam gabaliņam -, lai panāktu viendabīgu šokolādes masu. Ļauj atdzist. Atdala olu dzeltenumus no baltumiem. Olu baltumus uz brīdi noliek malā. Nerūsējošā tērauda bļodā, kurai uzstādīts mikseris un vāks, ieliek olu dzeltenumus, kausēto šokolādi, krējumu, cukuru, vaniļas cukuru, maltas mandeles un atlikušo sviestu. Darbina mikseri 20 sekundes 1. ātrumā. Paātrina līdz 2. ātrumam un caur vāka atveri iestrādā miltus, kas sajaukti ar raugu. Ļauj ierīcei darboties aptuveni divas minūtes, līdz ir iegūta viendabīga mīkla. Mīklu ieliek lielā bļodā un uz brīdi noliek malā. Iztīrītai nerūsējošā tērauda bļodai uzstāda putotāju un bļodā ieliek olu dzeltenumus un šķipsnu sāls. Olu baltumus puto 5. ātrumā 1 minūti un 45 sekundes, pēc tam puto maksimālajā ātrumā 30 sekundes. Šokolādes masā lēnām iecilā sakultos olu baltumus, izmantojot lāpstiņu. Masu ielej kūkas cepamajā formā, kas ieziesta ar sviestu un pārkaisīta ar miltiem. Cep krāsnī 25 minūtes 180 °C temperatūrā.

Padoms. Šo kūku ieteicams pasniegt ar vaniļas mērci (skatīt peldošo salu recepti) vai vaniļas saldējuma bumbiņām.

Vairāk recepšu pieejamas www.moulinex.com

Благодарим Ви, че избрахте този уред , предвиден изключително за обработка на хранителни продукти в домашни условия на закрито.

ОПИСАНИЕ

A - Моторен блок
- **A1** Електронен регулатор на скоростта
- **A2** Бутон за освобождаване на мултифункционалната глава **(A3)**
- **A3** Мултифункционална глава
- **A4** Бърз задвижващ механизъм (канамиксер / сокоизстисквачка / приставка за стриване)
- **A5** Отделение за безопасност
- **A6** Механизъм за приставките за разбъркване (приставка за месене, многожилна бъркалка, бъркалка за разбъркване)
- **A7** Отделение за прибиране на кабела

B - Комплект с купа
- **B1** Купа от инокс
- **B2** Капак

C - Приставки за разбъркване
- **C1** Приставка за месене
- **C2** Бъркалка за разбъркване
- **C3** Многожилна бъркалка

D - Кана-миксер (в зависимост от модела)
- **D1** Кана
- **D2** Капак
- **D3** Тапа с дозатор

E - Приставка за закрепване на накрайниците (в зависимост от модела)

F - Месомелачка (в зависимост от модела)
- **F1** Метален корпус
- **F2** Винт
- **F3** Нож
- **F4** Едра решетка
- **F5** Ситна решетка
- **F6** Гайка
- **F7** Бутало
- **F8** Поставка

G - Приставка за рязане на зеленчуци (в зависимост от модела)
- **G1** Поставка за рендета
- **G2** Бутало
- **G3** Барабан за рязане
- **G4** Барабан едро ренде
- **G5** Барабан ситно ренде
- **G6** Барабан фино ренде

H - Сокоизстисквачка (в зависимост от модела)
- **H1** Бутало
- **H2** Капак
- **H3** Въртящ се филтър
- **H4** Корпус на колектор
- **H5** Тръбичка за изтичане на сока
- **H6** Лост за фиксиране

ИЗПОЛЗВАНЕ

BG

- Преди първата употреба измийте всички части на приставките с топла сапунена вода (освен адаптера (E): вижте § почистване). Изплакнете ги и ги подсушете.
- Поставете уреда на равна, чиста и суха повърхност, уверете се, че бутонът на превключвателя (A1) е на позиция „0“, след което включете Вашия уред.
- За да го включите, имате няколко възможности:
  - **Работа на интервали (pulse):** Завъртете бутона на превключвателя (A1) на позиция „pulse“ на последователни импулси за по-добър контрол при някои видове обработка.
  - **Непрекъсната работа:** Завъртете бутона на превключвателя (A1) на желаната позиция от „1“ до „max“ според извършваната обработка. Можете да промените това по време на обработката.
- За да спрете уреда, върнете бутона на (A1) на „0“.

Важно! Уредът може да бъде пуснат, само ако отделението (A5) и главата (A3) са фиксирани. Ако освободите отделението (A5) и/или главата (A3), докато уредът работи, той веднага ще спре. Фиксирайте пак отделението и/или главата, върнете на позиция „0“ бутона за управление (A1), след което пуснете по обичайния начин уреда, като изберете желаната скорост.

Вашият кухненски уред е снабден с микропроцесор, който контролира и анализира мощността му в процеса на работа. **Ако бъде претоварен, уредът спира сам**. За да пуснете отново Вашия уред, махнете част от съставките и върнете въртящия се бутон (A1) на позиция „0“. Оставете уреда в покой за няколко минути. След това можете да изберете желаната от Вас скорост, за да приключите обработката.

Номерацията на разделите отговаря на номерацията на схемите.

1 - РАЗБЪРКВАНЕ/ МЕСЕНЕ/ БИЕНЕ / ЕМУЛГИРАНЕ/ РАЗБИВАНЕ

В зависимост от вида на хранителните продукти с купата от инокс (B1) и капака ѝ (B2) можете да приготвите до 1,8 кг рядко тесто.

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ:

- Купа от инокс (B1).
- Капак (B2).
- Приставка за месене (C1) или бъркалка за разбъркване (C2) или многожилна бъркалка (C3).

1.1 - СГЛОБЯВАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ

- Натиснете бутона (A2), за да освободите мултифункционалната глава (A3) и я вдигнете до край.
- Фиксирайте купата от инокс (B1) (в посока на часовниковата стрелка) върху уреда и поставете продуктите.
- Поставете желаната приставка (C1, C2 или C3) върху механизма (A6), натиснете и завъртете на четвърт оборот в посока, обратна на часовниковата стрелка, за да блокирате приставката на мястото ѝ.
- Върнете мултифункционалната глава (A3) в хоризонтална позиция: натиснете бутона (A2) и с ръка наведете мултифункционалната глава (A3), докато се фиксира (връщане на бутона (A2) в първоначалната му позиция).
- Плъзнете капака (B2) върху купата от инокс (B1).
  Забележка: Използването на капака не е задължително. Той предпазва от изцапване и изпръскване.
- Уверете се, че отделението (A5) е добре фиксирано (в посока на часовниковата стрелка) върху бързия задвижващ механизъм (A4).

1.2 - ВКЛЮЧВАНЕ

Включете уреда, като завъртите бутона на превключвателя (A1) на желаната позиция според рецептата.

- Уредът веднага започва да работи.
  Можете да добавяте хранителни продукти през отвора на капака (B2) по време на обработката.
- За да спрете уреда, върнете бутона на (A1) на „0“.

Съвети:

- **Месене**
  - Използвайте приставката за месене (C1) **на скорост „1“**. Можете да месите до 500 г брашно (напр.: бял хляб, зърнен хляб, маслено тесто, многолистно тесто и др.).
  - Максимален срок на ползване: 13 минути.
- **Разбъркване**
  - Използвайте бъркалката за разбъркване (C2) **на скорост „1“ до „max“**.
  - Можете да разбъркате 1,8 кг рядко тесто (кекс, бисквити и др.).
  - Максимален срок на ползване: 13 минути.
  - **Никога не използвайте бъркалката за разбъркване (C2) за месене на гъсти теста.**
- **Биене / емулгиране/ разбиване**
  - Използвайте многожилната бъркалка (C3) **на скорост „1“ до „max“**.
  - Можете да приготвите: майонеза, айоли, сосове, белтъци на сняг (до 8 белтъка), бита сметана (до 500 мл)…
  - Максимален срок на ползване: 10 минути.
  - **Никога не използвайте многожилната бъркалка (C3) за месене на гъсти теста или за разбъркване на редки теста.**

1.3 - ДЕМОНТИРАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ

- Изчакайте уредът да спре напълно.
- Вдигнете капака (B2).
- С помощта на бутона (A2) освободете мултифункционалната глава (A3) и я вдигнете на висока позиция.
- Освободете приставката (C1), (C2) или (C3) от мултифункционалната глава, като натиснете приставката към главата и като я завъртите на четвърт оборот в посока на часовниковата стрелка.
- Махнете купата от инокс.

2 - ХОМОГЕНИЗИРАНЕ / РАЗБЪРКВАНЕ / МИКСИРАНЕ (В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА)

Според вида на хранителните продукти с каната-миксер (D) можете да приготвите до 1,5 л гъста смес и 1,25 л течна смес.

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ:
- Кана-миксер (D).

2.1 - СГЛОБЯВАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ
- Поставете мултифункционалната глава (A3) в хоризонтална позиция: натиснете бутона (A2) и с ръка наведете мултифункционалната глава (A3), докато се фиксира (връщане на бутона (A2) в първоначалната му позиция).
- Освободете отделението за безопасност (A5) от бързо задвижващия се механизъм (A4), като го завъртите в посока, обратна на часовниковата стрелка, след което го махнете.
- Уверете се, че уредът е напълно спрял, преди да фиксирате каната-миксер (D).
- Фиксирайте каната-миксер (D) върху механизма (A4), като я завъртите в посока по часовниковата стрелка.
- Поставете хранителните продукти в каната-миксер и фиксирайте капака (D2), на който има тапа с дозатор (D3), като го завъртите в посока, обратна на часовниковата стрелка.

2.2 - ВКЛЮЧВАНЕ
- Включете уреда, като завъртите бутона на регулатора (A1) на желаната позиция според рецептата (от 4 до Max скорост или Pulse).
  За да имате по-голям контрол върху миксирането и хомогенизирането на сместа, използвайте позицията „Pulse".
  Можете да добавяте продукти през отвора на тапата с дозатор (D3) по време на приготвянето на сместа.
- За да спрете уреда, върнете бутона на (A1) на „0".
  - Максимален срок на ползване: 3 минути.

Съвети:
Можете да приготвите:
- Фино миксирани зеленчукови супи, пюрета, компоти, млечни шейкове, коктейли.
- Редки теста (палачинки, бухти, плодови сладкиши, бретонски сладкиши и др.).
- По време на миксирането, ако съставките остават залепени по стените на каната, спрете уреда, вдигнете каната-миксер, чакам за пълно изключване на уреда, изсипете съставките върху остриетата, след което отново поставете каната-миксер, с помощта на шпатула, за да продължите обработката.

- Никога не пълнете каната на блендера с вряла течност.
- Не използвайте блендера празна.
- Винаги използвайте каната на блендера с капак.
- Никога не сваляйте капака преди пълното спиране на устройството.
- В купа миксер, винаги се поставя на течни съставки, преди да твърдите съставки.

2.3 - РАЗГЛОБЯВАНЕ НА ПРИСТАВКАТА
- Изчакайте окончателното спиране на уреда, преди да махнете каната-миксер, като я завъртите в посока, обратна на часовниковата стрелка. Поставете на място подвижното капаче (A5), като го завиете върху задвижващия механизъм (A4) (в посока по часовниковата стрелка).

BG

3 - МЕЛЕНЕ (В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА)

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ:
- Приставка за закрепване на накрайниците (E)
- Сглобена месомелачка (F)

3.1 - ПОСТАВЯНЕ НА АДАПТЕР ЗА ПРИСТАВКАТА ЗА МЕЛЕНЕ
- Натиснете бутона (A2), за да освободите мултифункционалната глава (A3) и я вдигнете до край.
- Поставете адаптера (E) и го фиксирайте в посока, обратна на часовниковата стрелка, така че механизмът да бъде в дългата част на уреда.
- Върнете мултифункционалната глава (A3) в хоризонтална позиция, като отново натиснете бутона (A2).

3.2 - СГЛОБЯВАНЕ НА МЕСОМЕЛАЧКАТА
- Хванете корпуса (F1) за фунията, като поставите широкия отвор нагоре.
- След това поставете винта (F2) (с дългата ос напред) в корпуса (F1).
- Поставете ножа (F3) върху късата ос, която излиза от винта (F2), като режещите остриета трябва да сочат навън.
- Поставете избраната решетка (F4 или F5) върху ножа (F3), като щифтовете трябва да съвпаднат с жлебовете в корпуса (F1).

- Завийте гайката (F6) върху корпуса (F1) по посока на часовниковата стрелка, но без да я блокирате.
- Проверете сглобяването. Оста не трябва нито да е хлабава, нито да има възможност да се върти около себе си. В противен случай повторете предходните операции отначало.

3.3 - ПОСТАВЯНЕ НА МЕСОМЕЛАЧКАТА ВЪРХУ УРЕДА

- Наклонете сглобената месомелачка (F) надясно, срещу механизма на адаптера (E), поставяйки в съответствие палците на месомелачката с двата жлеба на адаптера. Натиснете до край месомелачката в адаптера, след което върнете фунията на месомелачката във вертикално положение до блокирането, като завъртите в посока, обратна на часовниковата стрелка.
- Поставете подвижната поставка (F8) върху фунията.

3.4 - ПУСКАНЕ НА УРЕДА, СЪВЕТИ И РАЗГЛОБЯВАНЕ

- Уверете се, че отделението за безопасност (A5) е добре фиксирано (в посока на часовниковата стрелка) върху бързо задвижващия се механизъм (A4).
- Поставете съд, в който да събирате обработените продукти пред уреда.
- Включете уреда, като завъртите превключвателя (A1) **на скорост „3“ или „4“.**
- Поставете месото във фунията парче по парче с помощта на буталото (F7). **Никога не поставяйте съставките във фунията с пръсти или с прибори.**
  - Можете да посегнат до 3 кг месо.
  - Максимален срок на ползване: 10 минути.
- Нека се охлади напълно устройството, преди употреба.
- За да спрете уреда, завъртете превключвателя на скорост „0“ и изчакайте окончателното спиранена уреда.
- Освободете месомелачката в обратна на сглобяването посока.

Съвети

- Пригответе цялото количество продукти (за месото отстранете костите, хрущялите и сухожилията и го нарежете на парчета 2x2 см).
- Уверете се, че месото е напълно размразено.
- В края на операцията можете да пуснете няколко малки парчета хляб, за да извадите всички смлени частици.

4 - НАСТЪРГВАНЕ / НАРЯЗВАНЕ (В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА)

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ:

- Приставка за закрепване на накрайниците (E)
- Сглобено ренде за рязане на зеленчуци (G)
- Барабани (в зависимост от модела)

BG

4.1 - СГЛОБЯВАНЕ НА ПРИСТАВКИТЕ

- Натиснете бутона (A2), за да освободите мултифункционалната глава (A3) и я вдигнете до край.
- Поставете адаптера (E) и го фиксирайте в посока, обратна на часовниковата стрелка, така че механизмът да бъде в дългата част на уреда.
- Върнете мултифункционалната глава (A3) в хоризонтална позиция, като отново натиснете бутона (A2).
- Уверете се, че отделението за безопасност (A5) е добре фиксирано (в посока на часовниковата стрелка) върху бързо задвижващия се механизъм (A4).
- Наклонете поставката за рендета (G1) надясно, срещу механизма на адаптера (E), поставяйки в съответствие палците на приставката барабан с двата жлеба на адаптера. Натиснете до край фунията на поставката вертикално, докато се фиксира, като завъртите в посока, обратна на часовниковата стрелка.
- Поставете в приставката избрания барабан и се уверете, че е изцяло влязъл в поставката.

4.2 - ЗАДЕЙСТВАНЕ И СЪВЕТИ

- Поставете съд, в който да събирате обработените продукти пред уреда.
- Включете уреда, като завъртите превключвателя (A1) на скорост „3“ за рязане или на скорост „4“ за стъргане.
- Поставете продуктите във фунията на приставката и ги насочвайте с помощта на буталото (G2). **Никога не поставяйте съставките с пръсти или с прибори**.
  - Можете да приготвите до 2 кг храна.
  - Максимален срок на ползване: 10 минути.
- За да спрете уреда, завъртете превключвателя на скорост „0“ и изчакайте окончателното спиранена уреда.
- Освободете поставката за барабани в обратна на сглобяването посока.

- С барабаните можете да приготвите:
  - Едро настъргване (G4) / фино настъргване (G5): моркови, кореноплодна целина, картофи, кашкавал и др.
  - Едро нарязване (G3): картофи, моркови, краставици, ябълки, цвекло и др.
  - Фино настъргване (G6): картофи, пармезан и др.

5 - ИЗСТИСКВАНЕ НА ПЛОДОВЕ И ЗЕЛЕНЧУЦИ (В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА)

ИЗПОЛЗВАНИ ПРИСТАВКИ:

- Сглобена сокоизстисквачка (H).

5.1 - СГЛОБЯВАНЕ НА СОКОИЗСТИСКВАЧКАТА

- Поставете филтъра (H3) във вътрешността на корпуса на колектора (H4).
- Фиксиране на капака: завъртете в обратна на часовниковата стрелка посока и фиксирайте капака (H2) върху колектора (H4) (позиция „затворен катинар").
- Общо фиксиране: натиснете лоста за фиксиране (H6) в позиция „затворен катинар".

5.2 - ПОСТАВЯНЕ НА СОКОИЗСТИСКВАЧКАТА ВЪРХУ УРЕДА

- Поставете мултифункционалната глава (A3) в хоризонтална позиция: натиснете бутона (A2) и с ръка наведете мултифункционалната глава (A3), докато се фиксира (връщане на бутона (A2) в първоначалната му позиция).
- Освободете и махнете отделението (A5) от бързо задвижващия се механизъм (A4), като го завъртите в посока, обратна на часовниковата стрелка.
- Уверете се, че уредът е напълно спрял, преди да фиксирате сокоизстисквачката (H).
- Фиксирайте сглобената сокоизтисквачка върху механизма (A4), като я завъртите по посока на часовниковата стрелка, така че механизмът за тръбичката за изтичане на сока да е наравно с уреда.
- Поставете тръбичката за изтичане на сока (H5) върху корпуса на колектора (H4).
- Уверете се, че чучура за изтичане на сока (H5) е отворен.

5.3 - ЗАДЕЙСТВАНЕ И СЪВЕТИ

- Сложете голяма чаша под тръбичката (H5).
- Включете уреда, като завъртите превключвателя (A1) на скорост „3".
- Нарежете плодовете и/или зеленчуците на парчета.
- Поставете продуктите във фунията на капака (H2) и ги избутвайте бавно с помощта на буталото (H1). **Никога не поставяйте съставките с пръсти или с прибори**.
- Не обработвайте повече от 5 пъти по 500 г продукти продължително време, без да спирате и без да оставите уреда в покой.
  - Максимален срок на ползване: 10 минути.
- За да получите повече сок, почиствайте филтъра на всеки 300 г продукти.
- **Важно!** Когато корпусът на колектора за пулпа се напълни, спрете уреда и изпразнете корпуса на колектора.
- За да спрете уреда, завъртете превключвателя на скорост „0" и изчакайте окончателното спиранена уреда.
- **Изчакайте окончателното спиране на въртящия се филтър, преди да махнете комплекта на уреда**.
- За да махнете сокоизстисквачката, освободете я, като я завъртите в посока, обратна на часовниковата стрелка.
- Поставете лоста за фиксиране (H6) в позиция „затворен катинар". Отворете капака (позиция „отворен катинар"). След това можете да махнете филтъра (H3), за да го почистете и да изпразните корпуса на колектора (H4).

Съвети:

- Можете да правите сокове от: моркови, домати, ябълки, грозде, ягоди и др.
- Белете плодовете с дебела кожа, изваждайте костилките и махайте сърцевината на ананаса.
- Невъзможно е да изцедите сок от определени плодове и зеленчуци: банани, авокадо, къпини, някои сортове ябълки.
- Можете да приготвите сок от различни плодове и зеленчуци, без да се смесват вкусовете, като не се налага всеки път да почиствате сокоизстисквачката. Достатъчно е само да сипете малко вода в сокоизстисквачката, като я оставите да поработи известно време между всеки два вида сок.
- Консумирайте соковете бързо след приготвянето им и прибавяйте лимонов сок, за да ги запазите няколко часа пресни.

6 - РЕГУЛИРАНЕ ДЪЛЖИНАТА НА КАБЕЛА

За по-лесно използване или при прибиране можете да намалите дължината на кабела, като го бутнете навътре в моторния блок (A) през разположения в задната част отвор (A7).

7 - ФИНО МЕЛЕНЕ НА МАЛКИ КОЛИЧЕСТВА ПРОДУКТИ (В ЗАВИСИМОСТ ОТ МОДЕЛА)

ИЗПОЛЗВАНА ПРИСТАВКА:

- Сглобена приставка за стриване.

С приставката за стриване можете:

- Да смелите за няколко секунди с работа на интервали: сушени смокини, сушени кайсии...
  Количество / макс. време: 100 г / 5 сек.
  Тази приставка за стриване не е пригодена за твърди продукти като кафе.

ПОЧИСТВАНЕ

- Изключете уреда.
- Не потапяйте моторния блок (A) и адаптера (E) във вода, нито ги поставяйте под течаща вода. Избърсвайте ги със суха или с леко влажна кърпа.
- За по-лесно почистване изплаквайте приставките след употреба. Разглобете изцяло приставката за месомелачка. **Бъдете внимателни, когато боравите с остриетата, тъй като могат да Ви наранят.**
- Измивайте, изплаквайте и подсушавайте приставките: те могат да се почистват в миялна машина, с изключение на металните компоненти на месомелачката: корпус (F1), винт (F2), нож (F3), решетки (F4 и F5), гайка (F6).
- Решетките (F4) и (F5), както и ножът (F3) трябва да останат омазнени. Намажете ги с олио, за да ги съхраните.

Полезен съвет:

- Ако приставките се оцветят от продуктите (моркови, портокали и др.), изтъркайте ги с напоена с готварско олио кърпа и след това ги почистете както обикновено.
  - Кана-миксер (D): изсипете топла вода с няколко капки течен сапун в каната-миксер. Затворете капака. Поставете я върху уреда и миксирайте на интервали. След като махнете каната, изплакнете я на течаща вода и я оставете да изсъхне (обърната надолу).

BG

ПРИБИРАНЕ

Не съхранявайте Вашия уред на влажно място.

АКО УРЕДЪТ НЕ РАБОТИ?

Ако уредът не работи, проверете:
- Дали е включен в електрическата мрежата;
- Дали всички приставки са фиксирани;
- Позицията на бутона диск (A1): върне на позиция "0", а след това отново изберете желаната скорост.

Вашият кухненски уред е снабден с микропроцесор, който контролира и анализира мощността му в процеса на работа. Ако бъде претоварен, уредът спира сам. За да пуснете отново Вашия уред, махнете част от съставките и върнете въртящия се бутон (A1) на позиция „0“. Оставете уреда в покой за няколко минути. След това можете да изберете желаната от Вас скорост, за да приключите обработката.

Ако уредът продължава да не работи ? Обърнете се към одобрен сервиз (вижте списъка в книжката за сервизно обслужване).

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВЪЧНИТЕ МАТЕРИАЛИ И УРЕДА



Опаковката съдържа единствено материали, които не представляват опасност за околната среда и могат да се изхвърлят съгласно действащите разпоредби за рециклиране.
За предаване за отпадъци на уреда се обърнете към специализираните служби във Вашата община.

ПРИСТАВКИ

Можете да оборудвате уреда си по Ваше желание, като си набавите от магазина или от одобрен сервиз следните приставки:

- Купа от инокс
- Капак за купа от инокс
- Приставка за месене
- Бъркалка за разбъркване
- Многожилна бъркалка
- Кана-миксер
- Сокоизстисквачка
- Приставка за стриване
- Приставка за закрепване на накрайниците
- Месомелачка
- Приставка за рязане на зеленчуци:
  - нарязване
  - едро настъргване
  - ситно настъргване
  - фино настъргване
- Комплект за паста
- Накрайник за смилане на домати
- Накрайник за разточване на паста

Внимание! нито една приставка няма да ви бъде продадена, ако не представите Вашата инструкция за употреба или Вашия уред.

РЕЦЕПТИ

СМЕТАНОВ КРЕМ „ШАНТИЛИ"

Продукти (за 6 - 8 порции): 250 мл много студена течна пълномаслена заквасена сметана - 50 г фина пудра ахар.

Сложете сметаната и фината пудра захар в купата от неръждаема стомана, като поставите приставката за разбиване и капака. Включете уреда на скорост 4 за две минути, а след това - на максимална скорост за три и половина минути.

МАЙОНЕЗА

1 жълтък - 1 супена лъжица не много люта горчица - 1 супена лъжица оцет - 250 мл зехтин или олио - сол и черен пипер.

Сложете жълтъка, горчицата, оцета, солта и черния пипер в купата от неръждаема стомана, като поставите приставката за разбиване и капака. Включете на скорост 1. Като бъркате с приставката, започнете да добавяте мазнината на тънка струйка. След 10 секунди преминете на максимална скорост. Щом мазнината се слее със сместа, бъркайте с приставката още 30 секунди.

Идея: Добавете настъргана скилидка чесън, ако подхожда на рецептата ви. За най-добри резултати трябва всички съставки да са със стайна температура.

Забележка: Да се съхранява в хладилник и да се консумира в рамките на 24 часа.

БЯЛ ХЛЯБ

Продукти (за питка от 800 г): 500 г бяло брашно за хляб - 300 мл хладка вода - 10 х суха мая - 10 г сол Сложете брашното - солта и сухата мая в купата от неръждаема стомана.

Поставете приставката за месене и капака и включете за няколко секунди на скорост 1. Добавете хладката вода през отвора в капака. Месете осем минути. Оставете тестото да престои при стайна температура около половин час. След това с ръце омесете тестото на топка. Поставете топката тесто в намазана с масло и поръсена с брашно плитка тава. Оставете да втаса втори път при стайна температура за около час. Загрейте фурната до 240 °C. С остър нож направете разрези по повърхността на хляба и намажете с хладка вода. Сложете във фурната малък съд с вода: така хлябът ще образува златиста коричка. Печете 40 минути при 240 °C.

Идея: Маята не трябва да влиза в пряк контакт със захар или сол, тъй като така тя няма да подейства.

РОНЛИВО ТЕСТО

Продукти (за 6 порции): 250 г бяло брашно за хляб - 5 г сол, 25 г захар - 100 г масло - 2 цели яйца и 1 жълтък - 3 супени лъжици хладко мляко - 2 супени лъжици вода - 5 г суха мая.

BG

Сложете брашното, маслото и солта в купата от неръждаема стомана. Поставете приставката за месене и капака и включете за няколко секунди на скорост 1. Добавете хладката вода, без да спирате уреда. Оставете уреда да работи, докато тестото стане на топка. Оставете тестото да престои на хладно поне един час, покрито с прозрачно домакинско фолио, преди да разточвате и печете.

ФРЕНСКИ ХЛЯБ БРИОШ

Продукти (за 6 порции): 250 г бяло брашно за хляб - 5 г сол - 25 г захар - 100 г масло - 2 цели яйца и 1 жълтък - 3 супени лъжици хладко мляко - 2 супени лъжици вода - 5 г суха мая.

В купата от инокс поставете брашно и издълбайте две кладенчета: в едното поставете сол и захар, в другото изсипете бакпулвера, студено мляко и вода. Солта и маята не трябва да се слагат заедно, тъй като контактът със солта се отразява зле на маята. Добавете яйцата и поставете приставката за месене и капака. Включете на скорост 1 и месете 15 сек., а след това – още 2 мин. и 45 сек. на скорост 2. Без да спирате уреда, в продължение на една минута добавяйте маслото, което не трябва да е твърде меко (оставете го на стайна температура за половин час, преди да го използвате). Продължете да месите пет минути на скорост 2 и още пет минути на скорост 3. Покрийте тестото и го оставете да втасва два часа при стайна температура. След това го премесете ръчно, като го удряте енергично в купата. Покрийте тестото и го оставете да втасва още два часа в хладилника. После отново го премесете ръчно, като го удряте в купата. Покрийте тестото с прозрачно домакинско фолио и го оставете да втасва в хладилника една нощ. На следващия ден намажете формата за хляб с масло и я поръсете с брашно. Оформете тестото на топка. Поставете го във формата и го оставете да втасва на топло, докато запълни формата (дватри часа). Сложете във фурна, загрята до 180 °C, и печете около 25 минути.

Идея: Добавете парченца шоколад или захаросани плодове.

СОЛЕН КЕКС

Продукти (за 6 порции): 200 г обикновено брашно - 4 яйца - 11 г бакпулвер - 100 мл мляко - 50 мл зехтин - 12 сушени домата - 200 г овче сирене - 15 обезкостени зелени маслини - малка щипка къри на прах (по избор) - сол и черен пипер.

Загрейте фурната до 180 °C. Намажете с масло форма за хляб и я поръсете с брашно. В купата от неръждаема стомана, с приставката за смесване и капака, разбъркайте брашното, яйцата и бакпулвера, като започнете на скорост 1 и след това увеличите до скорост 3. Добавете зехтина и млякото и бъркайте минута и половина. Намалете на скорост 1 и добавете сушените домати (нарязани на парченца), нарязаното на кубчета овче сирене, зелените маслини (също нарязани) и кърито на прах. Овкусете. Излейте сместа във формата и печете 30 - 40 минути, в зависимост от фурната. Прободете с нож, за да проверите дали кексът е изпечен.

Идея: Заменете овчето сирене с моцарела и добавете няколко накълцани листенца босилек.

BG

ШОКОЛАДОВ СЛАДКИШ

Продукти (за 8 порции): 200 г висококачествен натурален шоколад - 150 г пудра захар - 125 г обикновено брашно - 125 г омекнало масло - 4 яйца - 200 мл течна сметана (сметана за разбиване) - 100 г смлени бадеми (по избор) - 1 пакетче ванилова захар (по избор) - 11 г химическа мая - 1 щипка сол.

Загрейте фурната до 180 °C. Разтопете нарязания на парчета шоколад с 3 супени лъжици вода на водна баня или в микровълнова фурна. Като разбърквате, постепенно добавяйте маслото на малки части, за да получите гладка шоколадова смес. Оставете да изстине. Отделете жълтъците от белтъците. Оставете белтъците настрана. Поставете жълтъците, разтопения шоколад, сметаната, захарта, ваниловата захар, смлените бадеми и останалата част от маслото в купата от неръждаема стомана, като поставите приставката за смесване и капака. Включете на скорост 1 за 20 секунди, докато съставките се смесят. Увеличете на скорост 2 и добавете смесеното с маята брашно през отвора в капака. Оставете уреда да работи около две минути до получаване на гладко тесто. Оставете настрана в голяма купа. Сложете белтъците и щипка сол в почистената купа от неръждаема стомана, като поставите приставката за разбиване. Разбивайте белтъците 1 минута и 45 секунди на скорост 5, а след това - 30 секунди на максимална скорост. С шпатула внимателно добавете разбитите белтъци към шоколадовата смес. Излейте я в намаслена и поръсена с брашно форма за сладкиши. Печете във фурна 25 минути при 180 °C .

Идея: Този сладкиш се съчетава чудесно с английски крем (вж. рецептата за „Плаващи острови")или топки ванилов сладолед.

За повече идеи за рецепти, моля посетете www.moulinex.com

Zahvaljujemo Vam na odabiru ovog aparata namjenjenog isključivo za pripremu hrane i upotrebu u domaćinstvu.

OPIS

A - Blok motora
- **A1** Elektronski regulator brzine
- **A2** Tipka za oslobađanje multifunkcionalne glave **(A3)**
- **A3** Multi-funkcionalna glava
- **A4** Otvor za nastavke (blender / sokovnik / mlin)
- **A5** Sigurnosni poklopac
- **A6** Otvor za nastavke miksera (mješalica za tijesto/ metlica/ mutilice)
- **A7** Spremnik za kabal

B - Sklop posude
- **B1** Posuda od nehrđajućeg čelika
- **B2** Poklopac

C - Nastavci miksera
- **C1** Mješalica za tijesto
- **C2** Mutilice
- **C3** Metlica

D - Posuda blendera (ovisno o modelu)
- **D1** Posuda
- **D2** Poklopac
- **D3** Čep za doziranje

E - Držač za nastavke (ovisno o modelu)

F - Mašina za mljevenje (ovisno o modelu)
- **F1** Metalno tijelo
- **F2** Vijak
- **F3** Oštrica
- **F4** Rešetka s velikim rupama
- **F5** Rešetka s malim rupama
- **F6** Matica
- **F7** Potiskivač
- **F8** Pladanj

G - Sjeckalica (ovisno o modelu)
- **G1** Tijelo bubnja
- **G2** Potiskivač
- **G3** Bubanj za rezanje
- **G4** Bubanj za grubo rendanje
- **G5** Bubanj za fino rendanje
- **G6** Bubanj za tvrde namirnice

H - Sokovnik (ovisno o modelu)
- **H1** Potiskivač
- **H2** Poklopac
- **H3** Okretni filter
- **H4** Posuda za sok
- **H5** Kljun za sipanje
- **H6** Poluga za zaključavanje

PRIJE PRVE UPOTREBE

- Prije prve upotrebe, operite sve dodatke u sapunjivoj vodi (osim (E) dodatka : pogledajte paragraf "Čišćenje"). Isperite i osušite.
- Aparat postavite na ravnu, čistu i suhu površinu. Provjerite da li je tipka (A1) u "0" poziciji i uključite aparat u struju.
- Postoji nekoliko načina da pokrenete Vaš aparat:
  - **Isprekidani rad (pulse):** Okrenite točkić za odabir (A1) u "pulse" poziciju. Upotreba "pulse" Vam omogućava ujednačenu pripremu.
  - **Neprekidni rad:** Okrenite točkić (A1) na željenu poziciju od "1" do "max", ovisno o vrsti hrane koju pripremate. Brzine možete mijenjati tokom pripreme.
- Da zaustavite aparat, točkić (A1) okrenite u položaj "0".

  Važno: aparat će započeti sa radom samo ukoliko su poklopac (A5) i glava (A3) zaključani. Aparat će automatski prestati sa radom ako skinete poklopac (A5) i/ili glavu (A3) tokom rada. Zaključajte poklopac i/ili glavu, okrenite točkić (A1) na "0" poziciju i pokrenite apart odabirom željene brzine.

  Vaš aparat je opremljen mikroprocesorom koji kontrolira i analizira snagu upotrebe. **U slučaju preopterećenja, aparat će se sam zaustaviti**. Da biste ponovo pokrenuli Vaš aparat, okrenite točkić (A1) na "0" poziciju i izvadite nešto sastojaka. Dozvolite da se aparat ohladi par minuta. Zatim odaberite željenu brzinu kako biste završili pripremu.

Brojevi paragrafa odgovaraju brojevima u dijagramima.

BS

1 - MIKSANJE/ MJEŠENJE / MUĆENJE / EMULZIRANJE / MIJEŠANJE

Možete pripremiti do 1,8 kg laganog tijesta uz pomoć posude od nehrđajućeg čelika (B1) i poklopca (B2), ovisno o vrsti hrane.

NASTAVCI KOJI SE KORISTE:
- Posuda od nehrđajućeg čelika (B1).
- Poklopac (B2).
- Mješalica (C1) ili mutilice (C2) ili metlica (C3).

1.1 - POSTAVLJANJE NASTAVAKA
- Pritisnite tipku (A2) da oslobodite multifunkcionalnu glavu (A3) i podignite je dok se ne zaključa u mjestu.
- Zaključajte posudu od nehrđajućeg čelika (B1) (u smjeru kazaljke na satu) na aparatu i stavite sastojke.
- Umetnite željeni dodatak (C1, C2 ili C3) u otvor (A6), potisnite i okrenite u smjeru suprotnom od kazaljke na satu, za ¼ kruga, kako bi se dodatak zaključao.
- Postavite multi-funkcionalnu glavu (A3) u horizontalnu poziciju: pritisnite tipku (A2) i ručno spustite glavu (A3) dok se ne zaključa (tipka (A2) se vraća u početni položaj).
- Postavite poklopac (B2) preko posude (B1).
  Savjet: Poklopac nije neophodan. On sprječava prskanje.
- Provjerite da li je poklopac (A5) ispravno zaključan (u smjeru kazaljke na satu) na otvoru (A4).

1.2 - UPOTREBA
Započnite okretanjem točkića (A1) u željeni položaj ovisno o receptu.
- Aparat automatski započinje sa radom.
  Sastojke ubacujte kroz otvor na poklopcu (B2) tokom pripreme.
- Da biste zaustavili aparat, okrenite točkić (A1) na "0".

Savjeti:
- **Mješenje**
  - Koristite mješalicu (C1) **na brzini "1"**. Možete umijesiti 500 g brašna (npr. bijeli hljeb, integralni hljeb, masno tijesto, prhko tijesto...).
  - Maksimalno vrijeme upotrebe: 13 minuta.
- **Miksanje**
  - Koristite mutilice (C2) **na brzinama od "1" do "max"**.
    - Možete izmiješati do 1,8 kg laganog tijesta (patišpanja, kolač…).
    - Maksimalno vrijeme upotrebe: 13 minuta.
    - **Nikada nemojte koristiti ovaj dodatak (C2) za mješenje teških tijesta.**
- **Mućenje / emulziranje / miješanje**
  - Koristite mutilicu (C3) **na brzinama od “1" do "max"**.
  - Možete pripremiti: majonezu, umake, umućena bjelanjca (do 8 bjelanjaca), šlag(do 500 ml), i sl.
  - Maksimalno vrijeme upotrebe: 10 minuta.
  - **Nemojte koristiti metlicu (C3) za mješenje tijesta.**

BS

1.3 - ODVAJANJE NASTAVAKA
- Sačekajte da se aparat u potpunosti zaustavi.
- Uklonite poklopac (B2).
- Uz pomoć tipke (A2), oslobodite multi-funkcionalnu glavu (A3) i podignite je u uspravan položaj.
- Oslobodite dodatak (C1), (C2) ili (C3) iz multi-funkcionalne glave, tako što ćete grunuti dodatak u glavu i zarotirajte ga za ¼ kruga u pravcu kazaljke na satu.
- Uklonite posudu od nehrđajućeg čelika.

2 - MIKSANJE / MIJEŠANJE (OVISNO O MODELU)

Ovisno o vrsti namirnica, možete koristiti blender (D) za pripremu do 1.5 l čvrstih i 1.25 l tečnih mješavina.

NASTAVAK KOJI SE KORISTI:
- Posuda blendera (D).

2.1 - POSTAVLJANJE NASTAVAKA
- Multi-funkcionalnu glavu (A3) postavite u horizontalan položaj: pritisnite tipki (A2) i ručno je spustite (A3) dok se ne zaključa (tipka (A2) se vraća u početni položaj).
- Otključajte sigurnosni poklopac (A5) sa otvora (A4) okrećući ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i odvojite ga.
- Provjerite da li je aparat isključen prije nego što postavite blender (D).
- Zaključajte posudu blendera (D) na otvor (D4) okrećući je u smjeru kazaljke na satu.
- Stavite sastojke u posudu blendera i zaključajte poklopac (D2) opremljen čepom za doziranje (D3), okrećući ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu.

2.2 - UPOTREBA
- Započnite okretanjem točkića (A1) na željenu poziciju, ovisno o receptu (od 4 do Max brzina ili pulse). Koristite "Pulse" poziciju za optimalno miksanje i za ujednačeniju smjesu.
  Sastojke možete dodavati tokom pripreme kroz otvor mjernog čepa (D3).
- Da biste zaustavili aparat okrenite točkić (A1) na"0".
  - Maksimalno vrijeme upotrebe: 3 minuta.

Savjeti:
Možete pripremiti:
  - Fino miksane supe, umake, kompote, milkšejk i koktele.
  - Tečne smjese (za palačinke, biskvite, kreme).
  - Ukoliko sastojci ostanu zalijepljeni za zid posude, zaustavite aparat, čekati za potpuno gašenje jedinice. Odvojite blender i sastružite sastojke sa zidova blendera na oštrice pomoću špatule, i ponovo vratite blender na mjesto.
- Nikada napuniti posude miješalice sa vrije tečnosti.
- Ne koristite blender prazna.
- Uvijek koristite posude miješalice s poklopcem.
- Nikada ne uklanjajte poklopac prije pune stop jedinice.
- U mikser zdjelu, uvijek stavite tečnost sastojke prije čvrstih sastojaka.

2.3 - ODVAJANJE NASTAVAKA
- Sačekajte da se aparat u potpunosti zaustavi prije nego odvojite blender tako što ćete ga okrenuti za ¼ kruga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i stavite poklopac (A5) na otvor (A4) zaključavajući ga u smjeru kazaljke na satu.

BS

3 - MLJEVENJE (OVISNO O MODELU)

NASTAVCI KOJI SE KORISTE:
- Držač za nastavke (E)
- Mašina za mljevenje (F)

3.1 - POSTAVLJANJE NASTAVKA ZA MLJEVENJE
- Pritisnite tipku (A2) da oslobodite multi-funkcionalnu glavu (A3) i podignite je dok se ne zaključa u mjestu.
- Postavite nastavak (E) i zaključajte ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu, tako da je otvor u ravni sa aparatom.
- Postavite multi-funkcionalnu glavu (A3) u horizontalan položaj pritiskom na tipku (A2) još jedanput.

3.2 - SKLAPANJE MAŠINE ZA MLJEVENJE
- Držite tijelo (F1) za cijev, tako da je širi otvor prema gore.
- Ubacite vijak (F2) (najprije dugi dio) u tijelo (F1).
- Postavite oštricu (F3) na kratku osovinu koja viri iz vijka (F2) sa oštricama okrenutim prema vani.
- Odabranu rešetku (F4 ili F5) postavite na oštricu (F3), poravnavajući dva usjeka sa dvije ušice na tijelu (F1).
- Zavijte maticu (F6) na tijelo (F1) u smjeru kazaljke na satu, bez zaključavanja.

- Provjerite sklop. Osovina ne smije imati prazan hod, niti se smije okretati oko svoje osi. U protivnom, ponovite postupak sklapanja.

3.3 - POSTAVLJANJE MAŠINE ZA MLJEVENJE NA APARAT

- Sklopljenu mašinu za mljevenje (F) okrenutu prema otvoru (E) i nagnutu udesno, poravnavajući dva šiljka sa dva usjeka na aparatu. Gurnite mašinu za mljevenje u aparat i okrenite je u smjeru suprotnom od kazaljke na satu dok se ne zaključa u vertikalnom položaju.
- Postavite pladanj (F8) na cijev.

3.4 - UPOTREBA, SAVJETI I DEMONTAŽA

- Provjerite da li je sigurnosni poklopac (A5) ispravno zaključan (u smjeru kazaljki na satu) na otvoru (A4).
- Ispred aparata postavite tacnu ili posudu za prihvatanje hrane.
- Pokrenite aparat okretanjem točkića (A1) **na položaj "3" ili"4"**.
- Uz pomoć potiskivača (F7) ubacujte meso, komadić po komadić. **Nikada ne gurajte sastojke u otvor prstima ili kuhinjskim priborom.**.
  - Možete kotlet do 3 kg mesa.
  - Maksimalno vrijeme upotrebe: 10 minuta.
- Neka se ohladi u potpunosti svoj uređaj prije upotrebe.
- Da biste zaustavili aparat, okrenite točkić na "0" i sačekajte da se aparat u potpunosti zaustavi.
- Demontirajte mašinu za mljevenje u suprotnom smjeru od postavljanja.

Savjeti:

- Pripremite namirnice za mljevenje (za meso-odvojite kosti, hrskavicu i uklonite žilice i isjeckajte ga na komadiće 2x2cm.)
- Provjerite da li je meso odmrznuto u potpunosti.
- Na kraju mljevenja možete ubaciti nekoliko komadića hljeba kako bi svo mljeveno meso izašlo.

4 - RENDANJE / REZANJE (OVISNO O MODELU)

NASTAVCI KOJI SE KORISTE:

- Držač za nastavke (E)
- Sjeckalica (G)
- Bubnjevi (ovisno o modelu)

4.1 - POSTAVLJANJE NASTAVAKA

  - Pritisnite tipku (A2) da oslobodite multi-funkcionalnu glavu (A3) i podignite je dok se ne zaključa u mjestu.
  - Postavite nastavak (E) i zaključajte ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu, tako da je otvor u ravni sa aparatom.
  - Postavite multi-funkcionalnu glavu (A3) u horizontalan položaj pritiskom na tipku (A2) još jedanput.
- Provjerite da li je sigurnosni poklopac (A5) ispravno zaključan (u smjeru kazaljki na satu) na otvoru (A4).
- Postavite bubanj (G1) nagnut u desno, nasuprot otvoru (E), uklopite dva šiljka na bubnju sa dva usjeka. Pomaknite ga do kraja, a zatim vratite cijev u vertikalan položaj dok se ne blokira, okrećući je suprotno od smjera kazaljki na satu.
- Umetnite odabrani bubanj u tijelo aparata i provjerite da li je dobro uglavljano.

BS

4.2 - UPOTREBA I SAVJETI

- Postavite tacnu za prihvatanje hrane ispred aparata.
- Pokrenite aparat okrećući točkić (A1) na brzinu "3" za rezanje i na "4" za ribanje.
- Hranu ubacite u otvor cijevi i gurnite potiskivačem (G2). **Nikada ne gurajte sastojke u otvor prstima ili kuhinjskim priborom.**.
  - Možete pripremiti do 2 kg hrane.
  - Maksimalno vrijeme upotrebe: 10 minuta.
- Da biste zaustavili aparat, okrenite točkić na "0" i sačekajte da se aparat u potpunosti zaustavi.
- Demontirajte bubanj u suprotnom smjeru od postavljanja.
- Bubnjeve koristite za:

- Krupno rendanje (G4) / fino rendanje (G5): mrkvu, celer, krompir, sir,…
- Krupno rezanje (G3): krompir, mrkvu, krastavac, jabuke, cveklu,…
- Grubo rendanje (G6): krompir, parmezan …

5 - CIJEĐENJE SOKA IZ VOĆA I POVRĆA (OVISNO O MODELU)

NASTAVAK KOJI SE KORISTI:

- Sokovnik (H).

5.1 - SKLAPANJE SOKOVNIKA

- Postavite filter (H3) na sredinu posude za sok (H4).
- Zaključajte poklopac: okrenite ga u smjeru suprotnom od kazaljke na satu i zaključajte (H2) ga na sokovnik (H4) (u poziciju zatvorenog katanca).
- Općenito zaključavanje: polugu za zaključavanje (H6) stavite u položaj zatvorenog katanca.

5.2 - POSTAVLJANJE SOKOVNIKA NA APARAT

- Postavite multi-funcionalnu glavu (A3) u horizontalnu poziciju: pritisnite tipku (A2) i ručno spustite glavu (A3) dok se ne zaključa (tipka (A2) se vraća u početni položaj).
- Otključajte i odvojite poklopac (A5) sa otvora (A4) okrećući ga u smjeru suprotnom od kazaljki na satu.
- Osigurajte da je aparat isključen prije nego što postavite sokovnik (H).
- Postavite sokovnik na otvor (A4) okrećući ga u smjeru kazaljki na satu tako da je kljun za sipanje u ravni sa aparatom.
- Postavite kljun (H5) na sokovnik (H4).
- Pobrinite se da kljun za ispuštanje (H5) je otvoren.

5.3 - UPOTREBA I SAVJETI

- Postavite veliku staklenu čašu ispod kljuna za sipanje (H5).
- Pokrenite aparat okretanjem točkića (A1) na brzinu "3".
- Izrežite voće/povrće na komadiće.
- Ubacite komadiće kroz otvor na poklopcu (H2) i potisnite ih pomoću potiskivača (H1). **Nikada ne gurajte sastojke u otvor prstima ili kuhinjskim priborom**.
- Ne premašujte količinu od 500 g hrane više od 5 puta istovremeno, bez da omogućite aparatu da se ohladi.
  - Maksimalno vrijeme upotrebe: 10 minuta.
- Za najbolje rezultate, očistite filter nakon svakih 300 g sastojaka.
- **Važno:** Kada je spremnik za pulpu napunjen, zaustavite aparat i ispraznite spremnik.
- Da biste zaustavili aparat, okrenite točkić na "0" i sačekajte da se aparat u potpunosti zaustavi.
- **Sačekajte da se filter u potpunosti zaustavi prije demontiranja nastavaka.**
- Da biste odvojili sokovnik od aparata, otključajte ga u smjeru suprotnom od kazaljki na satu.
- Polugu za zaključavanje (H6) postavite u otvorenu poziciju. Otvorite poklopac (pozicija otvorenog katanca). Sada možete ukloniti filter (H3) kako biste ga očistili i ispraznili spremnik (H4).

Savjeti:

- Sok možete iscijediti iz: mrkve, paradajza, jabuka, grožđa, ribizle…
- Ogulite voće sa debljom korom; odvojite koštice i koru ananasa.
- Iz nekog voća nije moguće iscijediti sok: banane, avokado, kupine, pojedinih sorti jabuka …
- Možete iscijediti sok iz različitog voća i povrća, bez prethodnog čišćenja aparata, okusi se neće pomiješati. Samo ulijte malo vode u sokovnik kako bi se isprao, između dva cijeđenja.
- Sok popijte odmah nakon cijeđenja ili dodajte u svježe iscijeđen limunov sok kako biste ga održali u frižideru nekoliko sati.

6 - PODEŠAVANJE DUŽINE KABLA

Za udobniju upotrebu i odlaganje, možete reducirati dužinu kabla, potiskivajući ga unutar bloka motora (A) kroz otvor na stražnjoj strani (A7).

7 - FINO SJECKANJE MALIH KOLIČINA (OVISNO O MODELU)

NASTAVAK KOJI SE KORISTI:

- Mlin.

Možete koristiti mlin za:

- Sjeckanje u nekoliko sekundi: suhe smokve, suhe kajsije...
  Količina/vrijeme: 100g / 5s.
  Ovaj nastavak nije namijenjen za sjeckanje tvrdih namirnica (kafa, npr.).

ČIŠĆENJE

- Isključite aparat iz utičnice.
- Blok motora (A) ili nastavak (E) nikada ne uranjajte u vodu i ne stavljajte ga pod mlaz vode. Obrišite ih vlažnom ili sluhom krpom.
- Za jednostavnije čišćenje, nastavke operate odmah nakon upotrebe. U potpunosti rasklopite glavu za mljevenje. **Oštricama rukujte pažljivo, kako biste izbjegli rizik od povreda**.
- Operite, isperite i posušite dodatke: mogu se prati u mašini za suđe, osim metalnih dijelova glave mlina: tijelo (F1), vijak (F2), oštrica (F3), rešetke (F4 i F5), matica (F6).
- Rešetke (F4) i (F5) kao i oštrica (F3) moraju ostati podmazane. Namažite ih jestivim uljem.

Savjeti:

- U slučaju da neki dijelovi aparata promijene boju (radi upotrebe mrkve, narandže i sl.), najprije ih očistite krpom namočenom u ulje, a zatim očistite na uobičajen način.
- Posuda blendera (D): ulijte vrelu vodu i nekoliko kapi deterdženta. Zatvorite poklopac. Stavite na aparat i nekoliko puta pokrenite “pulse” brzinu. Uklonite posudu, isperite je i ostavite da se osuši (naopako okrenuta).

ODLAGANJE

Ne ostavljajte aparat u vlažnoj prostoriji.

ŠTA UČINITI UKOLIKO VAŠ APARAT NE RADI ISPRAVNO?

BS

Provjerite:
- Da li je ispravno priključen.
- Da li je nastavak ispravno postavljen.

- Položaj tipku disk (A1): povratak na poziciju "0", a zatim ponovo izaberete željenu brzinu.

Vaš aparat je opremljen mikroprocesorom koji kontrolira i analizira radnu snagu. Ukoliko preopteretite aparat, on će automatski prestati sa radom. Da biste ga ponovo pokrenuli, točkić (A1) postavite u "0" poziciju i izbacite nešto sastojaka. Dozvolite da se aparat ohladi nekoliko minuta. Zatim odaberite željenu brzinu i nastavite sa radom.

Aparat i dalje ne radi? Obratite se ovlaštenom centru (videti listu u servisnoj knjižici).

ODLAGANJE AMBALAŽE I APARATA



Pakiranje se sastoji isključivo od materijala koji ne predstavljaju opasnost za okoliš i koji se stoga mogu odložiti u skladu s mjerama reciklaže koje su na snazi u vašem području.
Za odlaganje samog aparata, kontaktirajte odgovarajuću službu.

NASTAVCI

Možete prilagoditi svoj aparat tako što ćete kupiti nastavke od svog dobavljača ili u ovlaštenom servisnom centru:

- Posuda od nehrđajućeg čelika
- Poklopac posude od nehrđajućeg čelika
- Mješalica
- Mutilice
- Metlica
- Posuda blendera
- Sokovnik
- Mašina za mljevenje mesa
- Držač za nastavke
- Sokovnik
- Sjeckalica:
  - Sjeckanje
  - Krupno rendanje
  - Sitno rendanje
  - Grubo rendanje
- Nastavci za oblikovanje tjestenine
- Nastavak za pripremu sosova
- Nastavak za valjanje tjestenine

Pažnja: nijedan pribor vam ne može biti prodan ako ne pokažete uputstvo za upotrebu ili kupljeni aparat.

RECEPTI

CHANTILLY KREMA

Sastojci (za 6/8 ljudi): 25 dcl jako hladnog slatkog vrhnja - 50 g šećera u prahu.

Slatko vrhnje i šećer u prahu stavite u posudu od nehrđajućeg čelika opremljenu metlicom za mješenje i poklopcem. Mijesite dvije minute u brzini 4, zatim tri i pol minute pri maksimalnoj brzini.

MAJONEZA

Sastojci: 1 žumance - 1 supena kašika blagog senfa - 1 čajna kašika sirćeta - 250 ml maslinovog ili suncokretovog ulja - so i biber.

Žumance, senf, sirće, so i biber stavite u posudu od nehrđajućeg čelika opremljenu nastavkom za mućenje i poklopcem. Odaberite brzinu 1. Pokrenite nastavak i počnite dodavati po par kapi ulja. Nakon 10 sekundi povećajte na maksimalnu brzinu. Kada se ulje sjedini sa smjesom, nastavak ostavite u funkciji narednih 30 sekundi. Savjet: Dodajte naribani češanj bijelog luka ako je prikladan za vaš recept.Radi najboljih rezultata, svi sastojci trebaju biti na sobnoj temperaturi.

Savjet: u zavisnosti od njegove upotrebe živnuti je češanj češnjaka naribanog. Radi najboljih rezultata, svi sastojci trebaju biti na sobnoj temperaturi.

Napomena: Držite u hladnjaku i potrošiti u roku od 24 sata.

BS

BIJELI HLJEB

Sastojci (za jedan okrugli hljeb od 800 g): 500 g bijelog brašna za hljeb - 300 ml mlake vode - 10 g suhog kvasca - 10 g soli.

Brašno, so i suhi kvasac stavite u posudu od nehrđajućeg čelika. Stavite nastavak za mješenje i poklopac i nekoliko sekundi mijesite u brzini 1. Kroz otvor na poklopcu dodajte mlaku vodu. Mijesite osam minuta. Pričekajte otprilike pola sata da se tijesto odmori na sobnoj temperaturi. Tijesto zatim ručno oblikujte u kuglu. Kuglu tijesta stavite na lim za pečenje prethodno premazan puterom i posut brašnom. Pričekajte otprilike sat vremena da tijesto po drugi put naraste na sobnoj temperaturi. Prethodno zagrijte pećnicu na temperaturu od 240 °C. Oštrim nožem na vrhu hljeba napravite rezove i četkicom premažite hljeb mlakom vodom. U pećnicu stavite malu posudu napunjenu vodom: to pomaže da hljeb dobije zlatnu koricu. Hljeb pecite 40 minuta na temperaturi od 240 °C.

Savjet: Kvasac nikada ne smije doći u direktan kontakt sa šećerom ili solju, čime se onemogućava reakcija kvasca.

PRHKO TIJESTO

Sastojci (za 350 g prhkog tijesta): 200 g višenamjenskog brašna - 100 g putera - 50 ml vode - prstohvat soli.

Brašno, puter i so stavite u posudu od nehrđajućeg čelika. Stavite nastavak za mješenje i poklopac i nekoliko sekundi mijesite u brzini 1. Mlaku vodu dodajte dok aparat radi. Pustite da aparat radi dok se od lisnatog tijesta

ne oblikuje kugla. Ostavite da se lisnato tijesto pokriveno prozirnom folijom prije razvijanja i pečenja odmori na hladnom mjestu najmanje sat vremena.

BRIOŠI

Sastojci (za 6 ljudi): 250 g bijelog brašna za hljeb - 5 g soli - 25 g šećera - 100 g putera - 2 cijela jajeta - 1 žumance - 3 supene kašike mlakog mlijeka - 2 supene kašike vode - 1 suhi kvasac.

Stavite brašno u posudu od nehrđajućeg čelika i napravite dva udubljenja: u jedno stavite so, a u drugo kvasac, šećer, mlako mlijeko i vodu. So i kvasac ne smiju se dodati zajedno, jer kvasac loše reaguje u kontaktu sa solju. Dodajte jaja i stavite nastavak za mješenje i poklopac. Odaberite brzinu 1 i mijesite 15 sekundi. Zatim odaberite brzinu 2 i mijesite dvije minute i 45 sekundi. Za jednu minutu bez zaustavljanja aparata dodajte puter, koji ne smije biti previše mekan (ostavite ga na sobnoj temperaturi pola sata prije upotrebe). Nastavite mijesiti pet minuta u brzini 2, a zatim pet minuta u brzini 3. Pokrijte tijesto i ostavite dva sata na sobnoj temperaturi da naraste. Tijesto zatim snažno ručno obradite dlanovima u posudi. Tijesto pokrijte i ostavite sljedeća 2 sata u frižideru da naraste; tijesto ponovo ručno obradite dlanovima u posudi. Tijesto zatim pokrijte prozirnom folijom i ostavite da naraste preko, noći u frižideru. Sljedeći dan tepsiju za brioše namastite puterom i pospite brašnom. Tijesto oblikujte u kuglu. Stavite u tepsiju i ostavite da naraste na toplom mjestu dok ne nadođe u tepsiji (dva do tri sata). Tepsiju s tijestom stavite u pećnicu zagrijanu na temperaturu od 180 °C i pecite 25 minuta.

Savjet: Dodajte naribanu čokoladu ili glazirano voće.

PIKANTNI HLJEB

Sastojci (za 6 ljudi): 200 g višenamjenskog brašna - 4 jaja - 11 g praška za pecivo - 100 ml mlijeka - 50 ml maslinovog ulja - 12 komada paradajza sušenog na suncu - 200 g feta sira - 15 zelenih maslina bez koštica - prstohvat curryja u prahu (po vlastitom izboru) - so i biber.

Prethodno zagrijte pećnicu na temperaturu od 180 °C. Tepsiju za pečenje hljeba namastite puterom i pospite brašnom. U posudi od nehrđajućeg čelika opremljenoj miješalicom i poklopcem zajedno izmiješajte brašno, jaja i prašak za pecivo, počevši u brzini 1, a zatim povećavajući na brzinu 3. Dodajte maslinovo ulje i mlijeko i miješajte jednu i pol minutu. Smanjite brzinu na brzinu 1 i dodajte sušeni paradajz (izrezan na komadiće), feta sir u kockicama, zelene masline (izrezane na komadiće) i curry u prahu. Začinite. Smjesu izlijte u tepsiju za pečenje i stavite u pećnicu 30 do 40 minuta, zavisno od pećnice. Probijte nožem kako biste provjerili da li je hljeb pečen.

Savjet: Feta sir zamijenite mozzarellom i dodajte nekoliko isjeckanih listova bosiljka.

BS

KOLAČ OD ISTOPLJENE ČOKOLADE

Sastojci (za 8 ljudi): 200 g kvalitetne blago gorke čokolade - 150 g šećera u prahu - 125 g višenamjenskog brašna - 125 g mekanog putera - 4 jajeta – 200 ml tečnog slatkog vrhnja (tučeno slatko vrhnje) - 100 g mljevenih badema (po vlastitom izboru) - 1 paketić vanilin šećera (po vlastitom izboru) - 11 g praška za pecivo - 1 prstohvat soli.

Prethodno zagrijte pećnicu na temperaturu od 180 °C. U posudi za kuhanje na vodenoj pari ili mikrovalnoj pećnici istopite čokoladu izrezanu na komadiće s 3 supene kašike vode. Tokom miješanja postepeno dodajte puter kako biste dobili glatku čokoladnu smjesu. Ostavite da se ohladi. Odvojite žumanca od bjelanjaka. Bjelanjke odložite na stranu. Žumanca, istopljenu čokoladu, slatko vrhnje, šećer, vanilin šećer, mljevene bademe i ostatak putera stavite u posudu od nehrđajućeg čelika opremljenu miješalicom i poklopcem. Miješajte u brzini 1 dvadeset sekundi. Povećajte na brzinu 2 i kroz otvor na poklopcu dodajte brašno pomiješano s kvascem. Miješajte otprilike dvije minute, dok ne dobijete glatko tijesto. Odložite na stranu u veliku posudu. Stavite bjelanjke i prstohvat soli u posudu od nehrđajućeg čelika opremljenu nastavkom za mućenje. Mutite bjelanjke 1 minutu i 45 sekundi u brzini 5, zatim 30 sekundi u maksimalnoj brzini. Istučene bjelanjke pomoću lopatice pažljivo dodajte u čokoladnu smjesu. Smjesu izlijte u puterom premazan i brašnom posutu tepsiju za kolače. Pecite u pećnici 25 minuta na temperaturi od 180 °C.

Savjet: Ovaj kolač se poslužuje s engleskom kremom (pogledajte recept za Plutajuća ostrva) ili kuglama sladoleda od vanilije.

Za više ideja za recepte posjetite www.moulinex.com

Děkujeme vám, že jste si vybrali tento přístroj , určený výlučně pro domácí přípravu jídel v interiéru.

POPIS

A - Blok motoru
- **A1** Elektronický měnič rychlosti
- **A2** Tlačítko odblokování multifunkční hlavy **(A3)**
- **A3** Multifunkční hlava
- **A4** Rychlý výstup (mixovací mísa / odšťavňovač / drtič)
- **A5** Bezpečnostní klapka
- **A6** Výstup příslušenství pro míchání (hnětač, metla, šlehač)
- **A7** Prostor pro ukládání napájecího kabelu

B - Souprava mísy
- **B1** Nerezová mísa
- **B2** Víko

C - Příslušenství pro míchání
- **C1** Hnětač
- **C2** Šlehač
- **C3** Metla

D - Mixovací mísa (podle typu)
- **D1** Mísa
- **D2** Víko
- **D3** Dávkovací zátka

E - Držák příslušenství (v závislosti od modelu)

F - Hlavice mlýnku (podle typu)
- **F1** Kovové tělo
- **F2** Šroub
- **F3** Nůž
- **F4** Mřížka s velkými otvory
- **F5** Mřížka s malými otvory
- **F6** Matice
- **F7** Pěchovátko
- **F8** Deska

G - Kráječ zeleniny (podle typu)
- **G1** Bubínkový zásobník
- **G2** Pěchovátko
- **G3** Krájecí bubínek
- **G4** Bubínek hrubého strouhání
- **G5** Bubínek jemného strouhání
- **G6** Bubínek reibekuchen

H - Odšťavovač (podle typu)
- **H1** Pěchovátko
- **H2** Víko
- **H3** Otočný filtr
- **H4** Těleso nádoby
- **H5** Výtoková hubice
- **H6** Páka blokování

UVEDENÍ DO CHODU

- Před prvním použitím omyjte všechny díly příslušenství mýdlovu vodou (kromě adaptéru (E): viz § čištění) Opláchněte a osušte.
- Postavte přístroj na rovnou, čistou a suchou plochu, zkontrolujte, zda tlačítko měniče (A1) je v poloze "0" , poté přístroj zapojte.
- Pro uvedení do provozu máte několik možností:
  - **Přerušovaný chod (pulsní):** Pro lepší kontrolu připravovaných pokrmů otočte tlačítkem měniče (A1) do polohy "pulse" několika za sebou jdoucími impulzy.
  - **Plynulý provoz:** Otočte tlačítkem měniče (A1) do požadované polohy od "1" do "max" podle prováděných pokrmů. Při přípravě můžete provoz měnit.
- Při vypínání přístroje vraťte tlačítko (A1) na "0".

Důležité upozornění: Přístroj nemůže být uveden do provozu, jsou-li klapka (A5) a hlava (A3) zablokované. Pokud za provozu odblokujete klapku (A5) a/nebo hlavu (A3), přístroj se ihned zastaví. Zablokujte znovu klapku a/nebo hlavu, vraťte se do polohy "0" na ovladači (A1), poté zvolte požadovanou rychlost a při spouštění přístroje postupujte obvyklým způsobem.

Váš kuchyňský spotřebič je vybaven mikroprocesorem, který ovládá a analyzuje výkon při provozu. **V případě přílišného namáhání se přístroj sám vypne**. Pro opětovné spuštění vraťte otočné tlačítko (A1) do polohy "0" a vyjměte část surovin. Nechte přístroj chvíli odpočinout. Poté můžete zvolit požadovanou rychlost a dokončit práci.

Očíslování odstavců je shodné s očíslováním zarámovaných schémat.

CS

1 - MÍCHÁNÍ / HNĚTENÍ / TŘENÍ / EMULGOVÁNÍ / ŠLEHÁNÍ

Nerezavějící mísa (B1) a její víko (B2) vám umožní připravit až 1,8 kg lehkého těsta podle druhu surovin.

POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Mísa z nerezavějící oceli (B1).
- Víko (B2).
- Hnětač (C1) nebo šlehač (C2) nebo metla (C3).

1.1 - MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Stiskněte tlačítko (A2) pro odblokování multifunkční hlavy (A3) a zvedněte ji až nadoraz.
- Zablokujte mísu z nerezavějící oceli (B1) (po směru hodinových ručiček) na přístroj a vložte suroviny.
- Připojte požadované příslušenství (C1, C2 nebo C3) na výstup (A6), přitlačte a pootočte o čtvrt otočky proti směru hodinových ručiček, aby došlo k zablokování příslušenství na svém místě.
- Uveďte multifunkční hlavu (A3) do vodorovné polohy: stiskněte tlačítko (A2) a ručně sklopte multifunkční hlavu (A3), až se zablokuje (návrat tlačítka (A2) do původní polohy).
- Umístěte víko (B2) na mísu z nerezavějící oceli (B1).
  Poznámka: Použití víka není povinné. Snižuje nebezpečí vystříknutí nebo odlétnutí.
- Zkontrolujte, zda je klapka (A5) zablokována (směr hodinových ručiček) na rychlém výstupu (A4).

1.2 - UVEDENÍ DO PROVOZU

Spusťte přístroj otočením tlačítka měniče (A1) do požadované polohy podle receptu.

- Přístroj se ihned spustí.
  Otvorem ve víku (B2) můžete přidávat suroviny během provozu.
- Při vypínání přístroje vraťte tlačítko (A1) na "0".

Doporučení:

- **Hnětení**
  - Použijte příslušenství hnětač (C1) **při rychlosti "1"**. Můžete hníst až 500g mouky (např: bílý chléb, celozrnný chléb, máslové těsto, sušenkové těsto, ...).
  - Maximální doba provozu: 13 minut.
- **Míchání**
  - Použijte šlehač (C2) **při rychlosti "1" až "max"**.
  - Můžete míchat až 1,8 kg lehkého těsta (bábovky, sušenky...).
  - Maximální doba provozu: 13 minut.
  - **Nikdy nepoužívejte šlehač (C2) ke hnětení těžkých těst.**
- **Tření / emulgování / šlehání**
  - Použijte metlu (C3) **při rychlosti "1" až "max"**.
  - Můžete připravovat: majonézu, omáčku aïoli, omáčky, sníh z bílků (až z 8 vajec), šlehačku (až 500 ml)…
  - Maximální doba provozu: 10 minut.
  - **Metlu na šlehání (C3) nikdy nepoužívejte ke hnětení hustého těsta, ani k míchání lehkého těsta.**

CS

1.3 - DEMONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Vyčkejte do úplného zastavení spotřebiče.
- Odstraňte víko (B2).
- Pomocí tlačítka (A2) odblokujte multifunkční hlavu (A3) zvedněte ji do horní polohy.
- Odblokujte příslušenství (C1), (C2) nebo (C3) z multifunkční hlavy zatlačením na příslušenství k hlavě a jeho otočením o čtvrt otočky po směru hodinových ručiček.
- Vyjměte mísu z nerezavějící oceli.

2 - HOMOGENIZOVÁNÍ / MÍCHÁNÍ/MIXOVÁNÍ (PODLE TYPU)

Podle druhu surovin je možno v mixovací míse (D) připravit až 1,5l hustých směsí a 1,25l tekutých směsí.

POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Mixovací mísa (D).

2.1 - MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Uveďte multifunkční hlavu (A3) do vodorovné polohy: stiskněte tlačítko (A2) a ručně sklopte multifunkční hlavu (A3), až se zablokuje (návrat tlačítka (A2) do původní polohy).
- Odblokujte bezpečnostní klapku (A5) z rychlého výstupu (A4) pootočením proti směru hodinových ručiček a poté ji sejměte.
- Před vyjmutím mixovací mísy (D) zkontrolujte, že je přístroj vypnut.
- Zablokujte mixovací mísu (D) na výstup (A4) pootočením ve směru hodinových ručiček.
- Vložte suroviny do mixovací mísy a upevněte víko (D2) s dávkovacím víčkem (D3) pootočením proti směru hodinových ručiček.

2.2 - UVEDENÍ DO PROVOZU

- Spusťte přístroj otočením tlačítka měniče (A1) do požadované polohy podle receptu (od rychlosti 4 až Max nebo Pulse). Pro lepší kontrolu mixování a lepší homogenizaci těsta použijte polohu "Pulse".
  Otvorem v dávkovací zátce (D3) můžete přidávat suroviny během provozu.
- Při vypínání přístroje vraťte tlačítko (A1) na "0".
  - Maximální doba provozu: 3 minut.

Doporučení:

Můžete připravovat:

- Jemně mixované polévky, krémové polévky, kompoty, mléčné koktejly, koktejly,
- Lehká těsta (palačinky, koblihy, bublanina, třené...).
- Pokud během mixování suroviny zůstávají přilepené na stěnách mísy, vypněte přístroj, čekat na úplné odstavení přístroje, vyjměte mísu, přísady seškrábněte na nože pomocí špachtle, pak mísu znovu upevněte a pokračujte v přípravě.

- Nikdy naplňte nádobu s vroucí kapaliny.
- Nepoužívejte mixér prázdný.
- Vždy používejte mixéru s víčkem.
- Nikdy neodstraňujte kryt před tečkou přístroje.
- V nádoby mixéru, vždy dát tekuté přísady do pevných složek.

2.3 - DEMONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- Nejprve vyčkejte dokonalého zastavení přístroje, pak sejměte mixovací mísu pootočením proti směru hodinových ručiček, vraťte na místo klapku (A5) a zablokujte ji na výstup (A4) (po směru hodinových ručiček).

3 - SEKÁNÍ (PODLE TYPU)

POUŽITÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Držák příslušenství (E)
- Sestavená hlavice mlýnku (F)

3.1 - UMÍSTĚNÍ ADAPTERU MLÝNKU

- Stiskněte tlačítko (A2) pro odblokování multifunkční hlavy (A3) a zvedněte ji až nadoraz.
- Přiložte adaptér (E) a zablokujte ho proti směru hodinových ručiček tak, abyste měli výstup v prodloužení přístroje.
- Uveďte multifunkční hlavu (A3) do vodorovné polohy stisknutím tlačítka (A2).

3.2 - SESTAVENÍ HLAVICE MLÝNKU

- Uchopte tělo (F1) za komínek tak, že umístíte největší otvor nahoru.
- Vložte šroub (F2) (delší osou napřed) do těla (F1).
- Umístěte nůž na (F3) kratší osu, která přesahuje ze šroubu (F2), a umístěte řezací části směrem ven.
- Nasaďte zvolenou mřížku (F4 nebo F5) na nůž (F3), aby oba čepy zapadly do obou drážek těla (F1).
- Pevně zašroubujte matici (F6) na tělo (F1) ve směru hodinových ručiček, nicméně bez zablokování.
- Montáž zkontrolujte. Osa nesmí mít ani vůli ani se protáčet. V opačném případě začněte znovu.

3.3 - NASAZENÍ HLAVICE MLÝNKU NA PŘÍSTROJ

- Nakloňte sestavenou hlavici mlýnku (F) napravo k výstupu adaptéru (E), nechte zapadnout oba bajonety hlavice

mlýnku do obou drážek adaptéru. Zasuňte hlavici mlýnku až na konec do adaptéru, pak posunujte komínek hlavice mlýnku do svislé polohy otáčením proti směru hodinových ručiček až do zablokování.
• Umístěte odnímatelnou desku (F8) na komínek.

3.4 - ZAPNUTÍ, RADY A DEMONTÁŽ

• Zkontrolujte, zda je bezpečnostní klapka (A5) zablokována (směr hodinových ručiček) na rychlém výstupu (A4).
• Postavte nádobu na připravovaný pokrm k přístroji.
• Zapněte přístroj otočením měniče (A1) **na rychlost "3" nebo "4"**.
• Vkládejte do komínku postupně kousky masa pomocí pěchovátka (F7). **Nikdy neposunujte suroviny do komínku prsty nebo kuchyňskými nástroji**.
  - Můžete sekat až 3 kg masa.
  - Maximální doba provozu: 10 minut.
• Nechte před použitím vychladnout úplně zařízení.
• Při vypínání přístroje otočte měničem na rychlost "0" vyčkejte do úplného zastavení přístroje.
• Odblokujte hlavici mlýnku v opačném směru než při montáži.

Doporučení:

- Předem si připravte všechny suroviny k mletí (z masa odstraňte kosti, šlachy a nervy a nakrájejte maso na kostky o velikosti přibližně 2x2cm).
- Zkontrolujte, zda je maso zcela rozmrazené.
- Na konci můžete vložit několik kousků chleba, abyste vytlačili všechno maso.

4 - STROUHÁNÍ / KRÁJENÍ (PODLE TYPU)

POUŽÍTÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Držák příslušenství (E)
- Sestavený kráječ zeleniny (G)
- Bubínky (podle typu)

4.1 - MONTÁŽ PŘÍSLUŠENSTVÍ

• Stiskněte tlačítko (A2) pro odblokování multifunkční hlavy (A3) a zvedněte ji až nadoraz.
• Přiložte adaptér (E) a zablokujte ho proti směru hodinových ručiček tak, abyste měli výstup v prodloužení přístroje.
• Uveďte multifunkční hlavu (A3) do vodorovné polohy stisknutím tlačítka (A2).
• Zkontrolujte, zda je bezpečnostní klapka (A5) zablokována (směr hodinových ručiček) na rychlém výstupu (A4).
• Nakloňte bubínkový zásobník (G1) napravo k výstupu adaptéru (E), nechte zapadnout oba bajonety bubínkového zásobníku do obou drážek adaptéru. Zasuňte ho až na konec a pak posunujte komínek zásobníku do svislé polohy otáčením proti směru hodinových ručiček až do zablokování.
• Vložte do zásobníku zvolený bubínek a zkontrolujte, zda je zcela zasunut do zásobníku.

CS

4.2 - ZAPNUTÍ A RADY

• Postavte nádobu na připravovaný pokrm k přístroji.
• Zapněte přístroj otočením měniče (A1) na rychlost "3" pro krájení nebo "4" pro strouhání.
• Vkládejte potraviny komínkem zásobníku a posunujte je pomocí pěchovátka (G2). **Nikdy neposunujte suroviny do komínku prsty nebo kuchyňskými nástroji**.
  - Můžete připravit až 2 kg potravin.
  - Maximální doba provozu: 10 minut.
• Při vypínání přístroje otočte měničem na rychlost "0" vyčkejte do úplného zastavení přístroje.
• Odblokujte bubínkový zásobník v opačném směru než při montáži.
• Pomocí bubínků můžete připravit:
  - Strouhat nahrubo (G4) / strouhat najemno (G5): mrkev, celer, brambory, sýr, ...
  - Krájet na silné plátky (G3): brambory, mrkev, okurky, jablka, řepu, ...
  - Reibekuchen (G6): brambory, parmezán …

5 - ODŠŤAVOVÁNÍ OVOCE A ZELENINY (PODLE TYPU)

POUŽÍTé PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Sestavený odšťavovač (H).

5.1 - SESTAVENÍ ODŠŤAVOVAČE

- Položte filtr (H3) do středu tělesa nádoby (H4).
- Zablokování víka: otáčejte proti směru hodinových ručiček a zablokujte víko (H2) na těleso nádoby (H4) (poloha zamčeného zámku).
- Celkové zablokování: posuňte páku blokování (H6) do polohy zamčeného zámku.

5.2 - UMÍSTĚNÍ ODŠŤAVOVAČE NA PŘÍSTROJ

- Uveďte multifunkční hlavu (A3) do vodoorovné polohy: stiskněte tlačítko (A2) a ručně sklopte multifunkční hlavu (A3), až se zablokuje (návrat tlačítka (A2) do původní polohy).
- Odblokujte a sejměte klapku (A5) z rychlého výstupu (A4) pootočením proti směru hodinových ručiček.
- Před zablokováním odšťavovače (H) zkontrolujte, že je přístroj vypnut.
- Zablokujte sestavený odšťavovač na výstupu (A4) otáčením po směru hodinových ručiček tak, aby se výstup pro odtokovou hubici nacházel v prodloužení přístroje.
- Nasuňte odtokovou hubici (H5) na těleso nádoby (H4).
- Ujistěte se, že odtokovou hubici (H5) je otevřený.

5.3 - ZAPNUTÍ A RADY

- Postavte pod odtokovou hubici (H5) velkou sklenici.
- Zapněte přístroj otočením měniče (A1) na rychlost "3".
- Nakrájejte ovoce a/zeleninu na kousky.
- Vkládejte potraviny komínkem víka (H2) a posunujte je zvolna pomocí pěchovátka (H1). **Nikdy neposunujte suroviny do komínku prsty nebo kuchyňskými nástroji**.
- Nezpracovávejte víc než 5 krát 500 g potravin najednou, aniž byste nechali přístroj odpočinout.
  - Maximální doba provozu: 10 minut.
- Pro dosažení co nejlepších výsledků vyčistěte filtr pokaždé po zpracování 300 g surovin.
- **Důležité upozornění :** Jakmile je těleso nádoby na dužinu plné, přístroj vypněte a těleso nádoby vyprázdněte.
- Při vypínání přístroje otočte měničem na rychlost "0" a vyčkejte do úplného zastavení přístroje.
- **Před vyjmutím celku přístroje vyčkejte do úplného zastavení otočného filtru**.
- Vyjměte odšťavovač odblokováním otáčením proti směru hodinových ručiček.
- Posuňte páku blokování (H6) do polohy odemčeného zámku. Otevřte víko (poloha odemčeného zámku). Nyní můžete vyjmout filtr (H3) a vyčistit ho a vyprázdnit těleso nádoby (H4).

Doporučení:

- Můžete připravovat šťávy z: mrkve, rajčat, jablek, hroznů, malin, …
- Ovoce se silnou kůrou, zbavte pecek a vyjměte středovou část ananasu.
- Šťávu nelze lisovat z některého ovoce a zeleniny: banánů, avokáda, ostružin, některé odrůdy jablek, etc…
- Můžete připravovat šťávu z různého ovoce a zeleniny, aniž byste museli odšťavovač pokaždé čistit, chutě se nesmíchají, stačí jen nalít do odšťavovače trochu vody a nechat běžet, aby se mezi jednotlivými druhy šťáv propláchl.
- Šťávy konzumujte bezprostředně po přípravě, pokud je chcete na několik hodin uskladnit v chladu, přidejte citronovou šťávu.

CS

6 - ÚPRAVA DÉLKY NAPÁJECÍHO KABELU

Z důvodu pohodlnějšího používání nebo ukládání přístroje můžete délku kabelu zkrátit tím, že ho zastrčíte do bloku motoru (A) otvorem umístěným vzadu (A7).

7 - VELMI JEMNÉ SEKÁNÍ MALÉHO MNOŽSTVÍ (PODLE TYPU)

POUŽÍTÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ:

- Kompletní drtič.

Pomocí drtiče můžete:

- Nasekat za několik sekund pulzování: suché fíky, sušené broskve...
  Množství / max. čas: 100g / 5s
  Tento drtič není určen ke zpracování tvrdých surovin, jako je káva.

ČIŠTĚNÍ

- Odpojte přístroj.
- Neponořujte blok motoru (A) ani adaptér (E) do vody ani pod tekoucí vodu. Otřete suchým nebo skoro suchým hadrem.
- Pro snazší čištění je vhodné opláchnout příslušenství hned po použití. Zcela odmontujte příslušenství hlavice mlýnku. **S ostrými díly zacházejte opatrně, mohou vás zranit.**
- Umyjte, opláchněte a osušte příslušenství: lze je mýt v myčce s výjimkou souboru kovových součástek hlavice mlýnku: tělo (F1), šroub (F2), nůž (F3), mřížky (F4 a F5), matka (F6).
- Mřížky (F4) a (F5) a nůž (F3) musí zůstat mastné. Pro jejich lepší ochranu je potřete jedlým olejem.

Tipy:

- Pokud dojde k obarvení příslušenství potravinami (mrkev, pomerače, …) třete je hadrem napuštěným jedlým olejem, poté vyčistěte obvyklým způsobem. •Mixovací mísa (D): Do mixovací nádoby nalijte teplou vodu s několika kapkami tekutého mýdla.
- Zavřete víko. Umístěte na přístroj a zapněte několika impulzy. Po sejmutí mísu opláchněte pod tekoucí vodou a nechte oschnout (mísa vzhůru nohama).

SKLADOVÁNÍ

Přístroj neskladujte ve vlhku.

CO DĚLAT, POKUD VÁŠ PŘÍSTROJ NEFUNGUJE?

Pokud přístroj nefunguje, zkontrolujte:
- Zapojení přístroje.
- Zablokování veškerého příslušenství.
- Pozice tlačítka pohonu (A1): návrat do polohy "0", a pak znovu vyberte požadovanou rychlost.

CS

Váš kuchyňský spotřebič je vybaven mikroprocesorem, který ovládá a analyzuje výkon při provozu. V případě přílišného namáhání se přístroj sám vypne. Pro opětovné spuštění vraťte otočné tlačítko (A1) do polohy "0" a vyjměte část surovin. Nechte přístroj chvíli odpočinout. Poté můžete zvolit požadovanou rychlost a dokončit práci.

Váš přístroj přesto stále nefunguje? Obraťte se na schválené servisní středisko (viz seznam v servisní knížce).

LIKVIDACE OBALŮ A PŘÍSTROJE



Obal obsahuje výhradně materiály neohrožující životní prostředí, které mohou být likvidovány v souladu s platnými předpisy o recyklaci.

Pokud chcete dát přístroj do odpadu, informujte se u příslušného odboru vaší obce.

PŘÍSLUŠENSTVÍ

Můžete dát vašemu přístroji osobitý ráz a opatřit si u vašeho obvyklého prodejce nebo u autorizovaného servisního střediska toto příslušenství:

- Nerezovou mísu
- Víko mísy z nerezavějící oceli
- Hnětač
- Šlehač
- Metlu
- Mixovací mísu
- Odšťavovač
- Drtič
- Držák příslušenství
- Hlavici mlýnku
- Kráječ zeleniny:
  - krájení
  - hrubé strouhání
  - jemné strouhání
  - reibekuchen
- Sada na těstoviny
- Příslušenství na pyré
- Otočný mlýnek na těstoviny

Upozornění: nelze prodat žádné příslušenství bez toho, že předložíte návod k použití nebo váš spotřebič.

RECEPTY

ŠLEHAČKA

Přísady (pro 6/8 osob): 25 cl velmi studené smetany - 50 g moučkového cukru.

Smíchejte smetanu a moučkový cukr v nerezové míse s vícelistou metlou a víkem. Zapněte spotřebič na 4. rychlost na dvě minuty, pak na tři a půl minuty na maximální rychlost.

MAJONÉZA

Přísady: 1 vaječný žloutek - 1 lžíce jemné hořčice - 1 lžíce octa - 250 ml olivového nebo slunečnicového oleje - sůl a pepř.

Vložte žloutky, hořčici, ocet, sůl a pepř do nerezové mísy s vícelistou metlou a víkem. Zvolte 1. rychlost. Spusťte metlu a začněte přidávat olej velmi pomalým proudem. Po 10 sekundách zvyšte na maximální rychlost. Jakmile je olej zapracován do směsi, spusťte metlu ještě na 30 sekund.

Tip: Přidejte drcený stroužek česneku, pokud se pro váš recept hodí. Pro optimální výsledek by všechny přísady měly mít pokojovou teplotu.

Poznámka: Uchovávejte v chladničce a spotřebujte do 24 hodin.

BÍLÝ CHLÉB

Přísady (na jeden bochník o 800 g): 500 g mouky na bílý chléb - 300 ml vlažné vody - 11g chemických kvasnic - 10 g soli.

Vložte mouku, sůl, kvasnice a sušené kvasnice do nerezové mísy. Nasaďte hnětač a víko a zapněte na pár sekund na 1. rychlost. Přilijte otvorem ve víku vlažnou vodu. Hnětejte osm minut. Nechte těsto odpočívat při pokojové teplotě asi půl hodiny. Pak z těsta rukou vytvarujte kouli. Umístěte kouli těsta na máslem vytřený a pomoučený pečicí plech. Nechte znovu kynout při pokojové teplotě asi hodinu. Předehřejte troubu na 240°C. Horní stranu bochníku nařízněte ostrým nožem a otřete vlažnou vodou. Do trouby vložte malou nádobu s vodou: tím pomůžete vytvořit zlatavou kůrku na chlebu. Pečte 40 minut při 240°C.

Tip: Pekařské kvasnice by nikdy neměly být v přímém kontaktu s cukrem či solí, protože ty brání jejich účinku.

TĚSTO NA KŘUPAVÉ PEČIVO

Přísady (na jeden základ dortu o 350 g): 200 g mouky - 100 g másla - 50 ml vody - špetka soli.

Vložte mouku, máslo a sůl do nerezové mísy. Nasaďte hnětač a víko a zapněte na pár sekund na 1. rychlost. Přilijte vlažnou vodu, při spuštěném spotřebiči. Nechte spotřebič běžet, dokud z těsta nevznikne koule. Nechte těsto odpočívat na chladném místě zakryté fólií nejméně hodinu, než je vyválíte a začnete péct.

BRIOŠKA

Přísady (pro 6 osob): 250 g bílé chlébové mouky - 5 g soli - 25 g cukru - 100 g másla - 2 celá vejce a 1 žloutek - 3 lžičky vlažného mléka - 2 lžičky vody - 5 g suchých pekařských kvasnic.

kvasnice, vlažné mléko a vodu. Sůl a kvasnice nesměšujte, protože kvasnice reagují na kontakt se solí nežádoucím způsobem. Přidejte vejce a nasaďte hnětač a víko. Zvolte rychlost 1 a hnětejte 15 sekund, pak nastavte 2. rychlost na 2 minuty 45 sekund. Bez vypínání spotřebiče přidejte máslo, které by nemělo být příliš měkké (nechte je půl hodiny při pokojové teplotě před použitím). Pokračujte v hnětení 5 minut na 2. rychlost, pak 5 minut na 3. rychlost. Zakryjte těsto a nechte je dvě hodiny kynout při pokojové teplotě, pak je rukou propracujte, používejte i údery do mísy. Zakryjte těsto a nechte je kynout další dvě hodiny v chladničce; znovu těsto propracujte a opakujte údery. Pak překryjte potravinářskou fólií a nechte těsto přes noc kynout v chladničce. Druhý den vytřete plech na briošky a vysypte jej moukou. Vytvarujte briošku do koule. Umístěte ji na plech a nechte kynout na teplém místě, dokud těsto nenaplní plech (dvě až tři hodiny). Vložte do trouby na 180 °C a nechte péct asi 25 minut.

Tip: Přidejte kousky čokolády nebo kandované ovoce.

CHUTNÝ BOCHNÍK

Přísady (pro 6 osob): 200 g mouky - 4 vejce - 11g prášku na pečení 100 ml mléka - 50 ml olivového oleje - 12 sušených rajčat - 200 g sýru feta - 15 zelených oliv bez pecek - troška karí v prášku (volitelné) - sůl a pepř.

Předehřejte troubu na 180 °C. Plech na pečení vytřete máslem a vysypte moukou. V nerezové míse s mísicí metlou a víkem smíchejte mouku, vejce a prášek na pečení, začněte 1. rychlostí, pak zvyšujte na 3. rychlost. Přilijte olivový olej a mléko a míchejte jednu a půl minuty. Snižte rychlost na 1. a přidejte sušená rajčata (nakrájená na kousky), sýr feta na kostičky, zelené olivy (na kousky) a karí. Okořeňte. Směs vlijte na plech a vložte do trouby na 30 až 40 minut podle typu trouby. Propíchněte nožem, abyste zkontrolovali, zda je bochník propečený.

Tip: Sýr feta nahraďte mozzarellou a přidejte pár nakrájených lístků bazalky.

KOLÁČ S ČOKOLÁDOVOU POLEVOU

Přísady (pro 8 osob): 200 g kvalitní hořké čokolády - 150 g cukru krupice - 125 g jemné mouky - 125 g změklého másla - 4 vejce - 200 ml tekuté smetany (šlehačka) - 100 g mletých mandlí (volitelné) - 1 sáček vanilkového cukru (volitelné) - 11g prášku do pečiva - 1 špetka soli

Předehřejte troubu na 180°C. Ve vodní lázni nebo mikrovlnné troubě roztavte čokoládu nalámanou na kousky ve 3 lžících vody. Při míchání přidávejte postupne po troškách máslo, aby máslo získalo hladkost. Důkladně vychlaďte. Oddělte žloutky od bílků. Bílky odložte. Žloutky, roztavenou čokoládu, smetanu, cukr, vanilkový cukr, mleté mandle a zbytek másla vložte do nerezové mísy s mixérem s víkem. Spusťte na 20 sekund na 1. rychlost. Zvyšte na 2. rychlost a zapracujte mouku smíchanou s kvasnicemi, kterou přisypáváte otvorem ve víku. Nechte spotřebič běžet asi dvě minuty, dokud těsto není hladké. Odložte do velké mísy. Bílky a špetku soli vložte do vyčištěné nerezové mísy s vícelistou metlou. Šlehejte bílky na 5. rychlost jednu a tři čtvrtě minuty, pak na maximální rychlost po dobu 30 sekund. Pomocí stěrky opatrně zapracujte našlehané bílky do čokoládové směsi. Vlijte do máslem vytřené a moukou vysypané formy na koláč. Pečte v troubě předehřáté na 180°C po dobu 25 minut.

Tip: Tento koláč je nejlepší podávat s vanilkovou omáčkou (viz recept na Plovoucí ostrovy) nebo porcemi vanilkové zmrzliny.

Vice receptů naleznete na internetových stránkách www.moulinex.com

Köszönjk, hogy errekészülékre esett a választása, melyet különféle ételek kizárólag otthoni, beltéri elkészítésére fejlesztettünk ki.

TERMÉKLEÍRÁS

A - Bloc moteur
- **A1** Elektronikus sebességszabályozó
- **A2** A multifunkciós fej kioldó gombja **(A3)**
- **A3** Multifunkciós fej
- **A4** Gyorscsatlakozás (turmixedény / centrifuga / daráló)
- **A5** Biztonsági fedél
- **A6** Keverőkellékek (dagasztókar, szálas habverő, keverőlapát) csatlakozó
- **A7** Kábelcsévélő

B - Edény rész
- **B1** Inox edény
- **B2** Fedő

C - Keverőkellékek
- **C1** Dagasztókar
- **C2** Keverőlapát
- **C3** Szálas habverő

D - Turmix feltét (modell szerint)
- **D1** Edény
- **D2** Fedő
- **D3** Adagoló dugó

E - Tartozéktartó (modelltől függően)

F - Daráló fej (modell szerint)
- **F1** Fém géptest
- **F2** Csavar
- **F3** Aprítókés
- **F4** Nagylyukú tárcsa
- **F5** Kislyukú tárcsa
- **F6** Anya
- **F7** Nyomóprés
- **F8** Tálca

G - Zöldségaprító (modell szerint)
- **G1** Henger tölcsér
- **G2** Nyomóprés
- **G3** Szeletelő henger
- **G4** Durva reszelő henger
- **G5** Finom reszelő henger
- **G6** Lángoskészítő henger

H - Gyümölcs- és zöldségcentrifuga (modell szerint)
- **H1** Nyomóprés
- **H2** Fedő
- **H3** Forgó szűrő
- **H4** Felfogó edény
- **H5** Kiöntő csőr
- **H6** Rögzítő kar

ÜZEMBE HELYEZÉS

- A legelső használat előtt mossa le a készülék különböző tartozékait mosogatószeres vízben (kivéve az adaptert (E): ld. tisztítás §). Öblítse le és szárítsa meg.
- Helyezze a készüléket sík, tiszta és száraz felületre, győződjön meg róla, hogy a sebesség gomb (A1) a „0" álláson van, majd dugja be a készüléket a hálózatba.
- A készülék bekapcsolása többféle módon is történhet:
  - **Szakaszos bekapcsolás (pulse):** Forgassa a sebesség gombot (A1) a „pulse" állásra, amely szakaszosan működteti a gépet, a készítmények jobb ellenőrzése érdekében.
  - **Folyamatos járatás:** Forgassa a sebesség gombot (A1) a kívánt állásba, „1"-től a „max" jelzésig, a készítmény jellegének megfelelően. A sebesség az étel elkészítése közben is változtatható.
- A készülék kikapcsolásához fordítsa vissza a gombot (A1) a „0" állásra.

  Fontos: A készülék csak akkor működik, ha a biztonsági fedél (A5) és a fej (A3) rögzítve vannak. Ha működés közben kioldja a biztonsági fedelet (A5) és/vagy a multifunkciós fejet (A3), a készülék azonnal kikapcsol. Rögzítse újra a biztonsági fedelet és/vagy a fejet, állítsa vissza a vezérlő gombot (A1) a „0" állásra, majd a készülék bekapcsolásához végezze el a szokott műveletet, a megfelelő sebesség kiválasztásával.

  A konyhai robotgép mikroprocesszorral rendelkezik, amely ellenőrzi és elemzi a működési feszültség szintjét. **Ha túl nagy terhelést érzékel, a készülék magától kikapcsol**. A készülék újraindításához állítsa vissza a vezérlő gombot (A1) a „0" állásra, és távolítsa el a hozzávalók egy részét. Hagyja néhány percig pihenni a készüléket. Ezt követően válassza ki a megfelelő sebességet, és befejezheti a félbemaradt készítményt.

Az alább következő fejezetek számozása visszautal a keretes ábrák számozására.

HU

1 - KEVERÉS / DAGASZTÁS / HABVERÉS / ELOSZLATÁS / HABOSÍTÁS

A hozzávalók jellegétől függően az inox edény (B1) és a fedő (B2) használata segítségével akár 1,8 kg könnyű tésztát is elkészíthet.

ALKALMAZHATÓ TARTOZÉKOK:
- Inox edény (B1).
- Fedő (B2).
- Dagasztókar (C1) vagy keverőlapát (C2) vagy szálas habverő (C3).

1.1 - A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE
- Nyomja meg a kioldó gombot (A2) a multifunkciós fej kioldásához (A3), majd emelje fel a fejet ütközésig.
- Rögzítse az edényt (B1) (óramutató iránya) a készülékhez, és helyezze be a hozzávalókat.
- Illessze rá a kívánt tartozékot (C1, C2 vagy C3) a csatlakozásra (A6), nyomja rá, és egy negyedfordulattal forgassa el az óramutatóval ellentétesen, amíg a tartozék rögzül a helyén.
- Engedje vissza a multifunkciós fejet (A3) vízszintes állásba: nyomja meg a gombot (A2), és manuálisan engedje le a multifunkciós fejet (A3), amíg az rögzül a helyén (a kioldó gomb (A2) visszatér az eredeti helyzetébe).
- Csúsztassa rá a fedőt (B2) az inox edényre (B1).
  Megjegyzés: A fedő használata nem kötelező. Azonban elkerüli a felfröcskölés és a kilökődés kockázatát.
- Győződjön meg róla, hogy a biztonsági fedő (A5) rögzítve van (óramutató iránya) a gyorscsatlakozón (A4).

1.2 - ÜZEMBE HELYEZÉS
Kapcsolja be a készüléket a sebesség gomb (A1) elforgatásával a recept által előírt állásba.
- A készülék azonnal működni kezd.
  A készítmény elkészítése közben a fedő tölcsérnyílásán (B2) keresztül adagolhatja a hozzávalókat.
- A készülék kikapcsolásához fordítsa vissza a gombot (A1) a „0" állásra.

Tanácsok:
- **Dagasztás**
  - A dagasztókarhoz (C1) **használja az „1"-es sebességet**. A dagasztókarhoz max. 500 g lisztet használjon (pl.: fehér kenyér, magvas kenyér, vajas tészta, linzertészta, …).
  - Maximális használati idő: 13 perc.
- **Keverés**
  - A keverőlapáthoz (C2) **használja az „1"-től „max"-ig sebességet**.
  - A keverőlapát segítségével max. 1,8 kg könnyű tésztát keverhet ki (piskóták, kekszek…).
  - Maximális használati idő: 13 perc.
  - **Soha ne használja a keverőlapátot (C2) nehéz tészták dagasztásához.**
- **Habverés / eloszlatás / habosítás**
  - A szálas habverőhöz (C3) **használja az „1"-től „max"-ig sebességet**.
  - Elkészíthető ételek: majonéz, aioli mártás, szószok, tojásfehérje hab (max. 8 tojásfehérjével), tejszínhab (max. 500 ml)…
  - Maximális használati idő: 10 perc.
  - **Soha ne használja a szálas habverőt (C3) nehéz tészták dagasztására vagy könnyű tészták kikeverésére.**

1.3 - A TARTOZÉKOK ELTÁVOLÍTÁSA
- Várja meg, amíg a készülék teljesen leáll.
- Vegye le a fedőt (B2).
- A kioldó gomb segítségével (A2) oldja ki a multifunkciós fejet (A3), és emelje fel a felső állásba.
- Oldja le a tartozékot (C1), (C2) vagy (C3) a multifunkciós fejről, a tartozékot a fej irányába nyomva, és egy negyedfordulattal elfordítva az óramutatóval megegyező irányba.
- Távolítsa el az inox edényt.

2 - ELDOLGOZÁS/KEVERÉS/TURMIXOLÁS (MODELL SZERINT)

A hozzávaló jellegétől függően a turmix feltétet (D) segítségével maximum 1.5 L sűrű keverék és 1.25 L folyékony keverék készíthető el.

ALKALMAZHATÓ KELLÉKEK:
- Turmix feltétet (D).

2.1 - A TARTOZÉKOK FELSZERELÉSE
- Állítsa a multifunkciós fejet (A3) vízszintes állásba: nyomja meg a gombot (A2), és manuálisan engedje le a multifunkciós fejet (A3), amíg az rögzül a helyén (a kioldó gomb (A2) visszatér az eredeti helyzetébe).
- Oldja ki a biztonsági fedőt (A5) a gyorscsatlakozó fölött (A4), az óramutatóval ellentétesen elforgatva, majd távolítsa el.
- A turmix feltét (D) rögzítése előtt győződjön meg róla, hogy a készülék ki van kapcsolva.
- Rögzítse a turmix feltét (D) a csatlakozóra (A4), az óramutatóval egyező irányba elforgatva.
- Helyezze bele a hozzávalókat a turmixedénybe, majd rögzítse a fedőt (D2), rajta az adagoló dugóval (D3), az óramutatóval ellentétes irányba elforgatva.

2.2 - ÜZEMBE HELYEZÉS
- Kapcsolja be a készüléket a sebesség gomb (A1) elforgatásával a recept által előírt állásba (A sebesség 4 Max vagy pulse). A keverés állapotának jobb ellenőrizhetősége és a készítmény egyenletesebb állaga érdekében használja a „Pulse" állást.
  A készítmény elkészítése közben a fedő tölcsérnyílásán (D3) keresztül adagolhatja a hozzávalókat.
- A készülék kikapcsolásához fordítsa vissza a gombot (A1) a „0" állásra.
  - Maximális használati idő: 3 perc.

Tanácsok:
Elkészíthető ételek:
- Finomra eldolgozott krémlevesek, zöldségpürék, kompótok, milk-shake-ek, koktélok.
- Könnyű tészták (palacsinta, fánk, clafoutis, lepény, stb.).
- Ha keverés közben a hozzávalók az edény falához tapadnak, állítsa le a készüléket, várni a teljes leállítását, és a készülék távolítsa el a turmixedényt, válassza le a hozzávalókat a falról egy spatula segítségével, majd helyezze vissza a turmixedényt a helyére, és folytassa a készítmény elkészítését.

- Soha ne töltsön a turmix kancsót forró folyadék.
- Ne használja a turmixgép üres.
- Mindig a turmix edény fedővel.
- Soha ne távolítsa el a fedelet, mielőtt az teljesen megáll az egység.
- A keverő tálba, mindig a folyékony hozzávalókat, mielőtt a szilárd összetevőket.

2.3 - A TARTOZÉKOK ELTÁVOLÍTÁSA
- Várja meg a készülék teljes leállását, majd vegye le a turmixedényt, az óramutató irányával ellentétes irányba elfordítva, majd tegye vissza a biztonsági fedőt (A5) a helyére, és rögzítse a csatlakozóra (A4) (óramutató iránya).

DARÁLÁS (MODELL SZERINT)

ALKALMAZHATÓ TARTOZÉKOK:
- Tartozéktartó (E)
- Összeszerelt daráló fej (F)

HU

3.1 - A DARÁLÓFEJ ADAPTER ELHELYEZÉSE
- Nyomja meg a kioldó gombot (A2) a multifunkciós fej kioldásához (A3), majd emelje fel a fejet ütközésig.
- Helyezze el az adaptert (E), majd rögzítse azt az óramutatóval ellentétes irányba forgatva, hogy a csatlakozó a készülékkel egy vonalban legyen.
- Engedje vissza a multifunkciós fejet (A3) vízszintes állásba, a gomb ismételt megnyomásával (A2).

3.2 - A DARÁLÓ FEJ ÖSSZESZERELÉSE
- Tartsa a géptestet (F1) a beöntő tölcsérnél fogva, a nagyobbik nyílással felfelé.
- Helyezze be a csavart (F2) (hosszú tengellyel előre) a géptestbe (F1).
- Állítsa be az aprítókést (F3) a csavarból kiálló rövid tengelyre (F2) úgy, hogy a vágóélek kifelé álljanak.
- Helyezze rá a kiválasztott lyuktárcsát (F4 vagy F5) az aprítókésre (F3) úgy, hogy a két pecek illeszkedjen a géptesten található mélyedésekbe (F1).
- Csavarja rá erősen az anyát (F6) a géptestre (F1) az óramutató irányába, anélkül, hogy szoruljon.

- Ellenőrizze az összeszerelést. A tengelynek nem szabad mozognia, és ne legyen elforgatható. Ellenkező esetben kezdje újra a korábban elvégzett műveleteket.

3.3 - A DARÁLÓ FEJ RÁHELYEZÉSE A KÉSZÜLÉKRE

- Tartsa az összeszerelt daráló fejet (F) jobb felé megdöntve úgy, hogy az elülső része az adapter (E) felé nézzen, és a daráló fej két két csatlakozó feje illeszkedjen az adapteren található két mélyedésbe.
  Tolja be ütközésig a daráló fejet az adapterbe, majd állítsa vissza a daráló fej tölcsérét függőleges helyzetbe, amíg az nem rögzül, az óramutatóval ellentétes irányba forgatva.
- Helyezze rá a levehető tálcát (F8) a tölcsérre.

3.4 - ÜZEMBE HELYEZÉS, SZÉTSZERELÉSI TANÁCSOK

- Győződjön meg róla, hogy a biztonsági fedő (A5) rögzítve van (óramutató iránya) a gyorscsatlakozón (A4).
- Helyezzen a készülék elé megfelelő edényt a reszelék felfogásához.
- Kapcsolja be a készüléket, a sebesség gombot (A1) **sa „3"-as vagy „4"-es állásba állítva**.
- Darabonként töltse be a ledarálni kívánt húst a tölcsérbe, a nyomórúd segítségével (F7). **Soha ne próbálja a darálnivalót az ujjával vagy más eszközzel belenyomni a tölcsérbe**.
  - Akkor vágjuk akár 3 kg hús.
  - Maximális használati idő: 10 perc.
- Hagyjuk teljesen kihűlni a készüléket használat előtt.
- A készülék kikapcsolásához fordítsa el a sebesség gombot „0" állásba, és várja meg a készülék teljes leállását.
- A kilazításhoz forgassa el a daráló fejet az összeszerelés irányával ellentétesen.

Tanácsok:

- Készítse elő a teljes ledarálni kívánt mennyiséget (hús esetén távolítsa el a csontokat, inakat és idegeket, és vágja fel kb. 2x2cm-es darabokra).
- Győződjön meg róla, hogy a hús nem fagyott állapotú.
- A művelet végén daráljon le néhány kenyérdarabot a készülékkel, hogy minden darálék távozzon a belsejéből.

4 - RESZELÉS / SZELETELÉS (MODELL SZERINT)

ALKALMAZHATÓ TARTOZÉKOK:

- Tartozéktartó (E)
- Összeszerelt zöldségaprító (G)
- Hengerek (modell szerint)

4.1 - A TARTOZÉKOK ÖSSZESZERELÉSE

- Helyezze el az adaptert (E), majd rögzítse azt az óramutatóval ellentétes irányba forgatva, hogy a csatlakozó a készülékkel egy vonalban legyen.
- Engedje vissza a multifunkciós fejet (A3) vízszintes állásba, a gomb ismételt megnyomásával (A2).
- Győződjön meg róla, hogy a biztonsági fedő (A5) rögzítve van (óramutató iránya) a gyorscsatlakozón (A4).
  - Tartsa a henger tölcsért (G1) jobb felé megdöntve úgy, hogy az elülső része az adapter (E) felé nézzen, és a henger tölcsér két két csatlakozó feje illeszkedjen az adapteren található két mélyedésbe. Tolja be ütközésig, és állítsa vissza a henger tölcsért függőleges helyzetbe, amíg rögzül, az óramutatóval ellentétesen elforgatva.
  - Illessze bele a hengerdobba a kiválasztott hengert, és ellenőrizze, hogy teljesen illeszkedik a dobba..

HU

4.2 - ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS TANÁCSOK

- Helyezzen a készülék elé megfelelő edényt a reszelék felfogásához.
- Kapcsolja be a készüléket, a sebesség gombot (A1) reszeléshez a „3"-as, szeleteléshez a „4"-es állásba állítva.
- Tegye bele a hozzávalókat a henger tölcsérbe, a nyomórúddal (G2) irányítva a műveletet. **Soha ne nyomkodja a hozzávalókat az ujjával vagy más eszközzel a tölcsérbe**.
  - Tudod készíteni akár 2 kg élelmiszer.
  - Maximális használati idő: 10 perc.
- A készülék kikapcsolásához fordítsa el a sebesség gombot „0" állásba, és várja meg a készülék teljes leállását.
- A kilazításhoz forgassa el a henger tölcsért az összeszerelés irányával ellentétesen.
- A hengerekkel lereszelhető hozzávalók:

- Durva reszelő (G4) / finom reszelő (G5): sárgarépa, zellergumó, burgonya, sajt,…
- Vastag szeletelő (G3): burgonya, sárgarépa, kígyóuborka, alma, karalábé,…
- Lángos henger (G6): burgonya, parmezán sajt…

5 - GYÜMÖLCS- ÉS ZÖLDSÉGCENTRIFUGA (MODELL SZERINT)

ALKALMAZHATÓ TARTOZÉKOK:

- Összeszerelt centrifuga (H).

5.1 - A CENTRIFUGA ÖSSZESZERELÉSE

- Helyezze a szűrőt (H3) a felfogó edénytest (H4) közepére.
- A fedő rögzítése: forgassa el az óramutatóval ellentétes irányba és rögzítse a fedőt (H2) a felfogó edénytestre (H4) (zárt lakat állás).
- Az egész kellék rögzítése: állítsa kézzel a rögzítő pecket (H6) zárt lakat állásba.

5.2 - A CENTRIFUGA RÁHELYEZÉSE A KÉSZÜLÉKRE

- Állítsa a multifunkciós fejet (A3) vízszintes állásba: nyomja meg a gombot (A2), és manuálisan engedje le a multifunkciós fejet (A3), amíg az rögzül a helyén (a kioldó gomb (A2) visszatér az eredeti helyzetébe).
- Oldja ki a biztonsági fedőt (A5) a gyorscsatlakozó fölött (A4), az óramutatóval ellentétesen elforgatva, majd távolítsa el.
- A centrifuga (D) rögzítése előtt győződjön meg róla, hogy a készülék ki van kapcsolva.
- Rögzítse az össszeszerelt centrifugát a csatlakozóhoz (A4) az óramutató irányába elforgatva úgy, hogy a kiöntő csőrhöz való kimenet a készülékkel egy vonalba essen.
- Illessze rá a kiöntő csőrt (H5) a centrifuga törzsére (H4).
- Ellenőrizze, hogy a kiöntő csőrt (H5) nyitva van.

5.3 - ÜZEMBE HELYEZÉS ÉS TANÁCSOK

- Helyezzen egy nagy poharat a kiöntő csőr (H5) alá.
- Kapcsolja be a készüléket, a sebesség gombot (A1) a „3"-as állásba állítva.
- Vágja darabokra a gyümölcsöket és/vagy zöldségeket.
- Tegye a hozzávalókat a fedőn lévő tölcsérbe (H2), majd lassan nyomja bele őket a nyomórúddal (H1). **Soha ne használja a művelethez az ujját vagy más eszközt**.
- Egyszerre ne centrifugáljon 5-ször 500 g hozzávalónál többet a készülék megfelelő pihentetése nélkül.
  - Maximális használati idő: 10 perc.
- A jobb léhozam érdekében minden 300 g-nyi hozzávaló után tisztítsa ki a szűrőt.
- **Fontos:** Amikor a rostfelfogó edény teljesen megtelik, állítsa le a készüléket, és ürítse ki a felfogó edényt.
- A készülék kikapcsolásához fordítsa el a sebesség gombot „0" állásba, és várja meg a készülék teljes leállását.
- **A centrifuga tartozék levétele előtt várja meg, amíg a forgó szűrő forgása teljesen leáll.**
- A centrifuga tartozék eltávolításához oldja ki a tartozékot, az óramutatóval ellentétesen forgatva.
- Állítsa kézzel a rögzítő pecket (H6) kinyitott lakat állásba. Nyissa fel a fedőt (kinyitott lakas állás). Ezt követően távolítsa el a szűrőt (H3), tisztítsa meg, és ürítse ki a rostfelfogó edényt (H4).

Tanácsok:

- Példák a centrifugával kinyerhető levekre: sárgarépa, paradicsom, alma, szőlő, málna,…
- A vastag héjú gyümölcsöket hámozza meg, távolítsa el a csonthéjas magokat, az ananász közepét vágja ki.
- Bizonyos gyümölcsökből és zöldségekből nem nyerhető lé: banán, avokádó, szeder, ome fajta alma, stb...
- A különböző gyümölcsök és zöldségek kifacsarásakor nem szükséges minden alkalommal tisztítani a centrifugát, az ízek nem keverednek egymással, a különböző levek készítése között elég csak egy kevés vízzel kiöblíteni a centrifugát, röviden bekapcsolva a készüléket.
- A lé az elkészítést követően gyorsan elfogyasztandó, illetve kevés citromlé hozzáadásával néhány órában hűtőben eltárolható.

6 - A KÁBEL HOSSZÁNAK BEÁLLÍTÁSA

A kényelmesebb használat illetve a tárolás kedvéért a vezeték hossza tetszőlegesen csökkenthető, a motorblokk (A) belsejében, a hátsó nyíláson keresztül elérhető gomb (A7) megnyomásával.

7 - KIS MENNYISÉGEK EGÉSZEN FINOMRA DARÁLÁSA (MODELL SZERINT)

FELHASZNÁLT TARTOZÉK:

- Összeállított daráló.

A daráló használati lehetőségei:

- A pulse gomb néhány másodperces megnyomásával: szárított füge, szárított sárgabarack...
  Mennyiség / max. idő: 100g / 5s.
  A daráló nem alkalmas kemény anyagok, pl. kávé darálására.

TISZTÍTÁS

- Húzza ki a készüléket.
- Ne merítse sem a motorblokkot (A), sem az adaptert (E) vízbe, és ne tartsa vízsugár alá. Száraz vagy alig nedves ronggyal törölje át.
- A könnyebb tisztítás érdekében használat után gyorsan öblítse el a készülék tartozékait. A daráló fej tartozékot teljesen szedje szét. **Minden éles szerszámmal bánjon óvatosan, mert sérülésveszélyesek**.
- Mossa meg, öblítse el és törölje át a tartozékokat: valamennyi tartozék mosogatógépben is mosható, kivéve a daráló fej fém alkatrészeit: darálódob (F1), csavar (F2), penge (F3), rácsok (F4 et F5), anya (F6).
- A rácsoknak (F4) és (F5), illetve az aprítókésnek (F3) zsírosnak kell maradnia. Az állaguk megóvása érdekében étolajjal olajozza meg őket.

Tippek:

- Ha a készülék tartozékai egyes ételek miatt (sárgarépa, narancs, stb.) elszíneződtek, növényi olajjal átitatott ronggyal törölje át őket, majd végezze el a szokásos tisztítási műveletet.
- Turmixedény (D): öntsön a turmixedénybe meleg vizet, néhány csepp mosogatószer hozzáadásával. Zárja rá a fedőt. Tegye rá az edényt a készülékre, és néhány gombnyomással forgassa át. Miután levette a helyéről, folyóvízben öblítse át, és szárítsa meg (lefelé fordítva).

TÁROLÁS

Soha ne tárolja a Moulinette készüléket nedves környezetben.

MI A TEENDŐ, HA A KÉSZÜLÉK NEM MŰKÖDIK?

Ha a készülék nem működik, ellenőrizze:

- A készülék hálózati csatlakozását.
- A különféle tartozékok rögzítését.
- A helyzet a hajtás gomb (A1): vissza a "0", majd válassza ki újra a kívánt sebességet.

A konyhai robotgép mikroprocesszorral rendelkezik, amely ellenőrzi és elemzi a működési feszültség szintjét. Ha túl nagy terhelést érzékel, a készülék magától kikapcsol. A készülék újraindításához állítsa vissza a vezérlő gombot (A1) a „0” állásra, és távolítsa el a hozzávalók egy részét. Hagyja néhány percig pihenni a készüléket. Ezt követően válassza ki a megfelelő sebességet, és befejezheti a félbemaradt készítményt.

A készülék továbbra sem működik? Forduljon hivatalos szakszervizhez (a szervizlistát ld. a szervizkönyvben).

A CSOMAGOLÓANYAGOK ÉS A KÉSZÜLÉK KIDOBÁSA



A csomagolás kizárólag a környezetre ártalmatlan anyagokat tartalmaz, kidobásakor a hatályos szelektív hulladékgyűjtési szabályoknak megfelelően járjon el.
A készülék leselejtezésével kapcsolatban érdeklődjön a helyi önkormányzat illetékes szolgálatánál.

TARTOZÉKOK

A robotgép személyes igények szerinti kialakításához a következő tartozékok állnak rendelkezésre a viszonteladóknál és a hivatalos márkaszervizekben:

- Inox edény
- Inox edény fedő
- Dagasztókar
- Keverőlapát
- Szálas habverő
- Turmixedény
- Centrifuga
- Daráló
- Tartozéktartó
- Daráló fej
- Zöldségaprító:
  - szeletelés
  - durva reszelés
  - finom reszelés
  - lángos reszelő
- Tészta szett
- Püré tartozék
- Tészta készítő hengermalom

Figyelem: a tartozékok csak abban az esetben értékesíthetők, ha fel tudja mutatni használati utasítását.

RECEPTEK

CHANTILLY KRÉM

Hozzávalók (6-8 személy részére): 25 cl nagyon hideg folyékony tejföl - 50 g porcukor

Öntse a tejfölt és a porcukrot a többpengés villával, és a fedéllel felszerelt rozsdamentes acél tálba. Járassa a készüléket 4-es fokozaton két percig, ezután maximális sebességen még három és fél percig.

MAJONÉZ

Hozzávalók: 1 tojássárgája - 1 evőkanál delikát mustár - 1 teáskanál ételecet - 250 ml olíva - vagy napraforgóolaj - só, és bors.

Öntse a tojássárgáját, a mustárt, az ecetet, a sót és a borsot a többpengés villával, és a fedéllel felszerelt rozsdamentes acél tálba. Állítsa a készüléket 1-es fokozatra. Kapcsolja be a habverőt és kis cseppekben, lassan öntse bele az olajat. 10 másodperc után állítsa maximális sebességre. Miután az olaj összeállt a keverékkel, járassa a habverőt további 30 másodpercig.

Tipp: Ha illik a recepthez, adjon a keverékhez egy gerezd reszelt fokhagymát. A legjobb eredmény eléréséhez, minden hozzávaló szobahőmérsékletű legyen.

Megjegyzés: Tartsuk a hűtőben és a fogyasztás 24 órán belül.

FEHÉR KENYÉR

Hozzávalók (egy 800 g -os cipóhoz): 500 g fehér kenyér liszt - 300 ml langyos víz - 10 g szárított élesztő - 10 g só.

Öntse a lisztet, az élesztőt, a sót és a szárított élesztőt a rozsdamentes acél tálba. Szerelje fel a dagasztókart és a fedelet és járassa a készüléket 1-es fokozaton pár másodpercig. Adja hozzá a langyos vizet a fedélen található nyíláson keresztül. Nyolc percig dagassza. Hagyja állni a tésztát szobahőmérsékleten körülbelül fél óráig. Ezután gyúrja kézzel cipó alakúvá a tésztát. Tegye a tésztát egy kivajazott, lisztezett sütőpapírra. Ismét hagyja dagadni szobahőmérsékleten, körülbelül fél óráig. Melegítse elő a sütőt 240 °C fokra. Egy hegyes pengével vágjon csíkokat a cipó tetejére, és kenje be langyos vízzel. Helyezzen egy kis vízzel teli edényt a sütőbe: ez segít, hogy a kenyér aranysárgára süljön. Süsse 40 percig 240 °C fokon.

Tipp: A sütőélesztő ne érintkezzen közvetlenül cukorral vagy sóval, mert gátolhatják az élesztő hatását.

OMLÓS TÉSZTA

Hozzávalók (350 g-os tortaalaphoz): 200 g finomliszt - 100 g vaj - 50 ml víz- egy csipet só.

Öntse a lisztet és a vajat a rozsdamentes acél tálba. Szerelje fel a dagasztókart és a fedelet és járassa a készüléket 1-es fokozaton pár másodpercig, és közben adja hozzá a langyos vizet. Járassa a készüléket addig, amíg a tészta cipó alakú nem lesz. Fedje le a tésztát fóliával, és hűvös helyen hagyja állni legalább egy óráig, mielőtt kinyújtja, és megsüti.

BRIÓS

Hozzávalók (6 személy részére): 250 g fehérkenyér liszt - 5 g só - 25 g cukor - 100 g vaj - 2 egész tojás és 1 tojás fehérje - 3 evőkanál langyos tej - 2 evőkanál víz - 5 g szárított sütőélesztő.

Helyezze a lisztet az inox edénybe, és hozzon létre két lyukat : az egyikbe tegye bele a sót és a cukrot, a másikba öntse bele az élesztőt, a langyos tejet és a vizet. A sót és az élesztőt soha ne keverje össze, mert az élesztő nagyon rosszul reagál a sóra. Adja hozzá a tojást, majd szerelje fel a dagasztókart és a fedelet. Válassza ki az 1-es fokozatot és 15 másodpercig keverje az összetevőket, majd kapcsoljon a 2-es fokozatra és folytassa további 2 percig 45 másodpercig a keverést. A készülék lekapcsolása nélkül adja hozzá a vajat. A vaj nem lehet túlságosan puha. A felhasználás előtt fél órával vegye ki a vajat a hűtőből, és hagyja szobahőmérsékleten. További 5 percig folytassa a dagasztást a 2-es fokozaton, majd a 3-as fokozatra kapcsolva folytassa a keverést további 5 percig. Fedje le a tésztát, két órán át hagyja kelni szobahőmérsékleten, majd kézzel gyúrja meg és helyezze a tálba. Fedje le a tésztát, majd 2 órára helyezze a hűtőszekrénybe; majd kézzel gyúrja meg. Ezután fedje le fóliával, és hagyja egy egész estére a hűtőben. Következő nap vajazza és lisztezze meg a brióssütő formát. Gyúrjon golyókat a tésztából. Helyezze a golyókat a formába és várja meg, hogy a tészta annyira felmelegedjen, hogy kitöltse a formát (két vagy három órát). Helyezze a 180 °C-os sütőbe, majd süsse 25 percig.

Tipp: Adjon hozzá csokoládéreszeléket vagy cukrozott gyümölcsöt.

FŰSZERES KENYÉR

Hozzávalók (6 személy részére): 200 g finomliszt - 4 tojás - 11g sütőpor - 100 ml tej - 50 ml olívaolaj - 12 napon szárított paradicsom - 200 g feta sajt - 15 magozott zöld olíva - egy csipetnyi curry por (opcionális) só és bors.

Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra. Vajazza ki és lisztezze ki a sütőformát. A mixerrel és s fedéllel ellátott rozsdamentes acél tálban keverje össze a lisztet, a tojást és a sütőport. A keverést az 1-es fokozaton kezdje, majd fokozatosan növelje a 3-as fokozatig. Öntse hozzá az olívaolajat és a tejet, majd keverje további 1,5 percig. Csökkentse a sebességet az 1-es fokozatra, majd adja hozzá a szárított paradicsomot (vágja fel darabokra), a kockára vágott feta sajtot, a zöld olívát (vágja fel darabokra) és a curry port. Fűszerezze be. Öntse a keveréket a sütőformába, majd a sütőtől függően süsse 30-40 percig. Annak ellenőrzése érdekében, hogy a cipó megsült-e, szurkálja meg egy késsel.

Tipp: A feta sajtot mozarellára is cserélheti, és néhány felaprított bazsalikom levelet is hozzáadhat.

OLVASZTOTT CSOKOLÁDÉTORTA

Hozzávalók (8 személy részére): 200 g jó minőségű étcsokoládé - 150 g kristálycukor - 125 g finomliszt - 125 g vaj - 4 tojás - 200 ml tejszín (habtejszín) - 100 g őrölt mandula (opcionális) - 1 zacskó vaníliás cukor (opcionális) - 11 g sütőpor - 1 csipet só.

Melegítse elő a sütőt 180 °C-ra. Vízfürdőben vagy mikrohullámú sütőben 3 evőkanál víz segítségével olvassza meg és darabolja fel a csokoládét. Kevergetés közben, fokozatosan adja hozzá a vajat, hogy egyenletes csokoládékeveréket kapjunk. Hagyja kihűlni. Válassza szét a tojássárgáját és a tojásfehérjét. Tegye félre a tojásfehérjét. Öntse a tojássárgáját, az olvasztott csokoládét, a krémet, a cukrot, a vaníliás cukrot, az őrölt mandulát, és a maradék vajat a mixerrel, és a fedővel felszerelt rozsdamentes acél tálba. Az összekeveréshez járassa a készüléket 1-es fokozaton 20 másodpercig. Á llítsa 2-es fokozatra, és öntse hozzá az élesztővel elkevert liszteta fedélen található nyíláson keresztül. Járassa a készüléket körülbelül két percig, amíg csomómentes tésztát nem kap. Helyezze a tésztát egy nagy edénybe. Öntse a tojásfehérjét és egy csipet sót a megtisztított rozsdamentes acél tálba és szerelje fel a többpengés habverőt. Járassa a habverőt 5-ös fokozaton, egy és háromnegyed percig, majd maximális sebességen 30 másodpercig. Egy spatulával óvatosan keverje össze a felvert tojásfehérjét a csokoládékeverékkel. Öntse bele egy kivajazott, lisztezett tortaformába. Süsse a sütőben 180 °C fokon, 25 percig.

Tipp: Ez a torta crème anglaise-zel (lásd a Madártej receptjét), vagy vanília fagylalt gombócokkal felszolgálva is ízletes.

További receptötleketért látogasson el a www.moulinex.com

Zahvaljujemo vam što ste izabrali ovaj proizvod koji je isključivo namijenjen pripremi hrane u kućanstvu, u zatvorenom.

OPIS

A - Blok motora
- **A1** Elektronički izbornik brzine
- **A2** Tipka za odvajanje višenamjenske glave **(A3)**
- **A3** Višenamjenska glava
- **A4** Brzi priključak (posuda miksera/sokovnika/sjeckalice)
- **A5** Sigurnosni poklopac
- **A6** Priključak za nastavak za miješenje (nastavak za miješenje kompaktnog tijesta, metlica, nastavak za miješenje lakog tijesta)
- **A7** Spremnik priključnog voda

B - Sklop posude
- **B1** Posuda od inoxa
- **B2** Poklopac

C - Nastavak za miješenje
- **C1** Nastavak za miješenje kompaktnog tijesta
- **C2** Nastavak za miješenje lakog tijesta
- **C3** Metlica

D - Posuda blendera (ovisno o modelu)
- **D1** Posuda
- **D2** Poklopac
- **D3** Dozirni čep

E - Priključak za nastavke (zavisno o modelu)

F - Nastavak za mljevenje (ovisno o modelu)
- **F1** Metalno kućište
- **F2** Vijak
- **F3** Nož
- **F4** Rešetka s krupnim otvorima
- **F5** Rešetka sa sitnim otvorima
- **F6** Matica
- **F7** Potiskivač
- **F8** Plitica

G - Nastavak za sjeckanje (ovisno o modelu)
- **G1** Nastavak za bubnjeve s otvorom za ubacivanje
- **G2** Potiskivač
- **G3** Bubanj za rezanje
- **G4** Bubanj za krupno ribanje
- **G5** Bubanj za sitno ribanje
- **G6** Bubanj za ribanje krumpira

H - Sokovnik (ovisno o modelu)
- **H1** Potiskivač
- **H2** Poklopac
- **H3** Okretni filter
- **H4** Spremnik za pulpu
- **H5** Kljun za izlijevanje
- **H6** Poluga za zaključavanje

PUŠTANJE U RAD

- Prije prve uporabe, sve dijelove pribora operite vodom i sredstvom za pranje posuđa (osim priključka za nastavke (E): pogledajte odlomak o čišćenju) Isperite i osušite.
- Uređaj stavite na ravnu, čistu i suhu podlogu, uvjerivši se da je izbornik brzine (A1) u položaju "0" zatim priključite uređaj na struju.
- Da biste ga pokrenuli, imate nekoliko mogućnosti:
  - **Pulsni rad: (pulse) :** izbornik brzine (A1) okrenite u položaj "pulse" za bolju kontrolu prilikom pripreme nekih namirnica.
  - **Kontinuirani rad:** Izbornik brzine (A1) okrenite u željeni položaj od "1" do "max" ovisno o pripremanim namirnicama. Možete mijenjati položaj tijekom pripreme.
- Da biste zaustavili uređaj, tipku (A1) vratite na "0".
  Važno: Uređaj se može pokrenuti jedino ako su poklopac (A5) i glava (A3) zaključani. Ako otključate poklopac (A5) i/ili glavu (A3) tijekom rada, uređaj će se odmah zaustaviti. Ponovno zaključajte poklopac/ili glavu, vratite se na položaj "0" pomoću izbornika brzine (A1), i zatim ponovno pokrenite uređaj postavljajući izbornik na željenu brzinu.
  Vaš kuhinjski uređaj je opremljen mikro procesorom koji upravlja i analizira snagu u radu. **U slučaju prevelikog opterećenja, vaš će se uređaj samostalno zaustaviti**. Da biste svoj uređaj ponovno stavili u pogon, izbornik brzine (A1) vratite u položaj "0" i izvadite dio sastojaka. Pustite da se vaš uređaj "odmori" nekoliko minuta. Zatim možete odabrati željenu brzinu da biste završili vašu pripremu namirnica.

Numeriranje paragrafa je usklađeno s numeriranjem priloženih shema.

1 - MIJEŠANJE / MIJEŠENJE TIJESTA / TUČENJE / EMULGIRANJE / MUĆENJE

Ovisno o prirodi namirnica, posuda od inoxa (B1) i njen poklopac (B2) dopuštaju vam da pripremite 1,8 kg lakog tijesta.

PRIBOR U UPORABI:
- Posuda od inoxa (B1).
- Poklopac (B2).
- Nastavak za kompaktna tijesta (C1) ili nastavak za laka tijesta (C2) ili metlica (C3).

1.1 - SASTAVLJANJE PRIBORA
- Pritisnite tipku (A2) da biste otključali višenamjensku glavu (A3) i podignite ju sve dok ne dođe do kraja hoda.
- Zaključajte posudu od inoxa (B1) (u smjeru kretanja satne kazaljke) na uređaj i stavite sastojke.
- Stavite željeni pribor (C1, C2 ili C3) na otvor (A6), utisnite ga i okrenite za četvrtinu okretaja u smjeru suprotnom od kretanja satne kazaljke da biste blokirali pribor u njegovu ležištu.
- Višenamjensku glavu (A3) vratite u vodoravan položaj: pritisnite tipku (A2) i ručno spustite višenamjensku glavu (A3) sve dok niste sigurni da se zaključala (vratite tipku (A2) u njen početni položaj).
- Pustite da poklopac (B2) klizne na posudu od inoxa (B1).
  Napomena: Uporaba poklopca je obavezna. Ona vam dopušta da izbjegnete opasnost prskanja ili izbacivanja sadržaja.
- Uvjerite se da je poklopac (A5) dobro zaključan (u smjeru kretanja satnih kazaljki) na brzom priključku (A4).

1.2 - STAVLJANJE U RAD
Izbornik (A1) postavite na željeni položaj ovisno o receptu.
- Uređaj odmah počinje s radom.
  Tijekom pripreme možete dodavati namirnice kroz otvor na poklopcu (B2).
- Da biste zaustavili uređaj, izbornik (A1) vratite na "0".

Savjeti:
- **Miješenje kompaktnih tijesta**
  - Rabite nastavak za miješenje kompaktnih tijesta (C1) **na brzini "1"**. Možete mijesiti do 500 g brašna (npr.: bijeli kruh, kruh sa žitaricama, prhko tijesto, tijesto za pitu, …).
  - Maksimalno vrijeme uporabe do: 13 min.
- **Miješenje lakih tijesta**
  - Nastavak za miješenje lakih tijesta (C2) **rabite na brzini od "1" do "max"**.
  - Možete miješati do 1,8 kg lakog tijesta (quatre-quarts, biskvite…).
  - Maksimalno vrijeme uporabe do: 13 min.
  - **Nastavak za miješenjenje lakih tijesta (C2) nemojte nikad rabiti za miješenje kompaktnih tijesta.**
- **Tučenje / emulgiranje / mućenje**
  - Metlicu (C3) **rabite na brzini od "1" do "max"**.
    - Možete pripremiti: majonezu, majonezu sa češnjakom, umake, snijeg od bjelanjaka (do 8 bjelanjaka), chantilly umak (do 500 ml)…
    - Maksimalno vrijeme uporabe do: 10 min.
  - **Metlicu (C3) nemojte nikada rabiti za miješenje kompaktnih i lakih tijesta.**

HR

1.3 - ODVAJANJE PRIBORA
- Pričekajte dok se uređaj potpuno ne zaustavi.
- Podignite poklopac (B2).
- Pomoću tipke (A2), otključajte višenamjensku glavu (A3) i vratite ju u povišen položaj.
- Odvojite nastavke (C1), (C2) ili (C3) s višenamjenske glave i pritisnite pribor prema glavi te ga okrenite za četvrtinu okretaja u smjeru kretanja satnih kazaljki.
- Izvadite posudu od inoxa.

2 - BLENDER / MIJEŠANJE (OVISNO O MODELU)

Ovisno o prirodi namirnica, posuda blendera (D) dopušta vam da pripremite do 1.5 L gustih smjesa i 1.25 L tekućih smjesa.

PRIBOR U UPORABI:

- Posuda blendera (D).

2.1 - SASTAVLJANJE PRIBORA

- Višenamjensku glavu stavite (A3) u vodoravan položaj: pritisnite tipku (A2) i ručno spustite višenamjensku glavu (A3) sve dok se ne zaključa (vratite tipku (A2) na njen početni položaj).
- Zaključajte sigurnosni poklopac (A5) brzog priključka (A4) i okrenite ga u smjeru suprotnom od smjera kretanja satnih kazaljki a zatim ih uklonite.
- Uvjerite se da je uređaj propisno zaustavljen prije zaključavanja posude blendera (D).
- Zaključajte posudu blendera (D) na priključku (A4) i okrenite ju u smjeru kretanja satnih kazaljki.
- Namirnice stavite u posudu blendera i zaključajte poklopac (D2) opremljen dozirnim čepom (D3), i okrenite u smjeru suprotnom od smjera kretanja satnih kazaljki.

2.2 - STAVLJANJE U RAD

- Izbornik brzine (A1) stavite u pogon i okrenite na željeni položaj ovisno o receptu (od brzine do 4 Max ili puls). Zbog bolje kontrole miješanja i bolje homogenizacije pripravka, koristite impulsni rad.
  Tijekom pripreme možete dodavati namirnice kroz otvor dozirnog čepa (D3).
- Da biste zaustavili uređaj, izbornik (A1) vratite na "0".
  - Maksimalno vrijeme uporabe do: 3 min.

Savjeti:

Možete pripremiti:

- Krem juhe, kaše, mliječne miješavine s voćem, koktele.
- Laka tijesta (palačinke, uštipci, wafli, kreme..).
- Ako za vrijeme miješanja sastojci ostanu zalijepljeni za stijenke posude, zaustavite uređaj, pričekajte da se uređaj u potpunosti zaustavi i skinite posudu blendera, pustite da sastojci padnu na noževe uz uporabu lopatice, zatim vratite na mjesto svoju posudu blendera da biste nastavili s pripremom.

- Nikada u posudu blendera ne stavljajte kipuću vodu.
- Nemojte koristiti blender "na prazno".
- Uvijek rabite blender s poklopcem.
- Nikada ne uklanjajte poklopac prije zaustavljanja uređaja.
- U posudu blendera, uvijek staviti tekuće sastojke prije tvrdih sastojaka.

2.3 - ODVAJANJE PRIBORA

- Pričekajte potpuno zaustavljanje uređaja da biste mogli izvaditi posudu blendera i otključati ju u smjeru suprotnom od kretanja satnih kazaljki, vratiti na mjesto poklopac (A5) i zaključati na priključku (A4) (u smjeru kretanja satnih kazaljki).

3 - MLJEVENJE (OVISNO O MODELU)

PRIBOR U UPORABI:

- Priključak za nastavke (E)
- Nastavak za mljevenje (F)

HR

3.1 - POSTAVITE PRIKLJUČAK ZA NASTAVAK ZA MLJEVENJE/MULTIPRAKTIK

- Pritisnite tipku (A2) da biste otključali višenamjensku glavu (A3) i podignite ju sve dok ne dođe do kraja hoda.
- Stavite priključak (E) i zaključajte u smjeru suprotnom od smjera satnih kazaljki na takav način da imate priključak u produžetku uređaja.
- Vratite višenamjensku glavu (A3) u vodoravan položaj i ponovno pritisnite tipku (A2).

3.2 - SKLAPANJE NASTAVKA ZA MLJEVENJE

- Uhvatite kućište (F1) za otvor za ubacivanje i postavite ga tako da širi dio ide prema gore.

- Umetnite vijak (F2) (prvo dugu osovinu) u kućište (F1).
- Postavite nož (F3) na kratku osovinu koja prolazi vijak (F2) tako da noževe usmjerite prema van.
- Stavite rešetku po izboru (F4 ili F5) na nož (F3) tako da se 2 zupca simetrično poklope sa 2 utora na tijelu (F1).
- Čvrsto pritegnite maticu (F6) na kućište (F1) u smjeru kretanja satnih kazaljki, bez da ga pritom blokirate.
- Provjerite montažu. Osovina ne smije stršati niti plesati niti se smije okretati sama od sebe.
  U suprotnom slučaju, ponovite prethodne operacije.

3.3 - POSTAVITE NASTAVAK ZA MLJEVENJE NA UREĐAJ

- U priključak za nastavak za mljevenje/multipraktik (E) uklopite sastavljeni nastavak za mljevenje (F) nagnut udesno, tako da se 2 zupca na nastavku za mljevenje poklope s 2 utora na priključku. Gurnite nastavak za mljevenje do kraja u utor priključka i okrenite ga suprotno od kazaljki na satu dok otvor za ubacivanje ne bude u uspravnom položaju.
- Pomičnu pliticu (F8) stavite na otvor za ubacivanje.

3.4 - STAVLJANJE U RAD, SAVJETI I RASKLAPANJE

- Uvjerite se da je sigurnosni poklopac (A5) dobro zaključan (u smjeru kretanja satnih kazaljki) na brzom priključku (A4).
- Postavite posudu ispred uređaja da biste prikupili pripremljenu smjesu.
- Stavite u rad i okrenite izbornik (A1) **na brzinu "3" ili "4"**.
- U otvor stavljajte meso komad po komad pomoću potiskivača (F7). **Sastojke u otvor nikada nemojte gurati prstima ili kuhinjskim priborom**.
  - Možete usitniti do 3 kg mesa.
  - Maksimalno vrijeme uporabe do: 10 min.
- Neka se uređaj ohladi prije ponovne uporabe.
- Da biste zaustavili uređaj, okrenite izbornik brzine na "0" i pričekajte potpuno zaustavljanje uređaja.
- Nastavak za mljevenje otključajte u smjeru suprotnom od onog kod sastavljanja.

Savjeti:

- Pripremite ukupnu količinu namirnica za mljevenje (za meso, uklonite kosti, hrskavicu i žile i režite na komade veličine 2x2cm).
- Uvjerite se da je vaše meso potpuno odmrznuto.
- Na kraju rada, u otvor možete ubaciti male komade kruha da biste očistili sve ostatke od mljevenja.

4 - RIBANJE / REZANJE (OVISNO O MODELU)

PRIBOR U UPORABI:

- Priključak za nastavke (E)
- Nastavak sjeckalice (G)
- Bubnjevi (ovisno o modelu)

4.1 - SASTAVLJANJE PRIBORA

- Pritisnite tipku (A2) da biste otključali višenamjensku glavu (A3) i podignite ju sve dok ne dođe do kraja hoda.
- Postavite priključak (E) i zaključajte u smjeru suprotnom od smjera satnih kazaljki na takav način da imate priključak u produžetku uređaja.
  - Vratite višenamjensku glavu (A3) u vodoravan položaj i ponovno pritisnite tipku (A2).
  - Uvjerite se da je sigurnosni poklopac (A5) dobro zaključan (u smjeru kretanja satnih kazaljki) na brzom priključku (A4).
- U priključak za nastavak za mljevenje/multipraktik (E) uklopite nastavak za bubnjeve s otvorom za ubacivanje (G1) nagnut udesno, tako da se 2 zupca na nastavku za mljevenje poklope s 2 utora na priključku. Gurnite nastavak za bubnjeve do kraja u utor priključka i okrenite ga suprotno od kazaljki na satu dok otvor za ubacivanje ne bude u uspravnom položaju.
- U nastavak za bubnjeve stavite izabrani bubanj i uvjerite se da je pravilno postavljen.

4.2 - STAVLJANJE U RAD I SAVJETI

- Postavite posudu ispred uređaja da biste prikupili pripremljenu smjesu.
- Stavite u rad i okrenite izbornik (A1) na brzinu "3" za rezanje na kriške i na brzinu "4" za ribanje.

- Namirnice stavite otvor nastavka za bubnjeve i usmjerite ih pomoću potiskivača (G2). **Sastojke nikada nemojte gurati prstima ili kuhinjskim priborom**.
  - Možete pripremiti i do 2 kg hrane.
  - Maksimalno vrijeme uporabe do: 10 min.
- Da biste zaustavili uređaj, okrenite izbornik na brzinu "0" i pričekajte potpuno zaustavljanje uređaja.
- Nastavk za bubnjeve otključajte u smjeru suprotnom od onog kod sastavljanja.
- Rabite bubnjeve za:
  - Krupno ribanje (G4) / sitno ribanje (G5): mrkve, celer, krumpir, sir, …
  - Krupno rezanje (G3): krumpir, mrkva, krastavci, jabuke, cikla, …
  - Usitnjavanje (G6): krumpir, parmezan…

5 - SOKOVNIK ZA VOĆE I POVRĆE (OVISNO O MODELU)

PRIBOR U UPORABI:
- Sklop sokovnika (H).

5.1 - SKLAPANJE SOKOVNIKA
- Filter (H3) stavite u središte spremnika za pulpu (H4).
- Zaključavanje poklopca: poklopac (H2) okrenite u smjeru suprotnom od kretanja satnih kazaljki i zaključajte na spremniku za pulpu (H4) (položaj zaključanog lokota).
- Zaključavanje sokovnika: polugu za zaključavanje (H6) stavite u položaj zaključanog lokota.

5.2 - POSTAVITE SOKOVNIK NA UREĐAJ
- Višenamjensku glavu stavite (A3) u vodoravan položaj: pritisnite tipku (A2) i ručno spustite višenamjensku glavu (A3) sve dok se ne zaključa (vratite tipku (A2) na njen početni položaj).
- Zaključajte i uklonite poklopac (A5) priključka (A4) i okrenite ih smjeru suprotnom od kretanja satnih kazaljki.
- Uvjerite se da je uređaj propisno zaustavljen prije zaključavanja sokovnika (H).
- Sklop sokovnika zaključajte na priključku (A4) i okrenite ga u smjeru kretanja satnih kazaljki, na takav način da uhvatite priključak za kljun za izlijevanje u ravnini uređaja.
- Kljun za izlijevanje (H5) umetnite na spremnik za pulpu (H4).
- Uvjerite se da je kljun za izlijevanje (H5) otvoren.

5.3 - STAVLJANJE U RAD I SAVJETI
- Pod kljun za izlijevanje (H5) stavite veliku čašu.
- Stavite u rad i okrenite izbornik (A1) na brzinu "3".
- Voće i/ili povrće narežite na komade.
- Stavite ih u otvor na poklopcu (H2) i usmjerite ih pomoću potiskivača (H1). **Nikada ih nemojte gurati prstima ili kuhinjskim priborom**.
- Ne možete obraditi više od 500 g namirnica 5 puta zaredom, a da ne dopustite da se vaš uređaj potpuno ne ohladi.
  - Maksimalno vrijeme uporabe do: 10 min.
- Da biste postigli najbolji radni učinak, operite filter poslije svakih 300 g sastojaka.
- **Važno:** Svaki puta kada je spremnik za pulpu pun, zaustavite uređaj i ispraznite spremnik.
- Da biste zaustavili uređaj, okrenite izbornik na brzinu "0" i pričekajte potpuno zaustavljanje uređaja.
- **Prije odvajanja sokovnika, pričekajte da se potpuno zaustavi rotirajući filter**.
- Da biste odvojili sokovnik, otključajte ga i okrenite u smjeru suprotnom od kretanja satnih kazaljki.
- Polugu za zaključavanje (H6) stavite u položaj sa otvorenim lokotom. Otvorite poklopac (položaj otvorenog lokota). Sada možete izvaditi filter (H3) da biste ga oprali i ispraznili spremnik za pulpu (H4).

Savjeti:
- Možete raditi sokove slijedeće vrste: mrkva, rajčica, jabuka, grožđe, maline,…
- Ogulite voće koje ima debelu koru, izvadite sjemenke, uklonite središnji dio ananasa.
- Nemoguće je dobiti sok od određenog voća i povrća: banana, avokado, kupine, određene sorte jabuka, itd…
- Sokove možete pripremiti od različitog voća i povrća a da svaki put ne perete sokovnik, okusi se ne miješaju, dovoljno je kroz sokovnik pustiti malo vode i pustiti da radi da bi se isprao do pripreme nekog drugog soka.

- Sokove potrošite brzo nakon njihove pripreme i dodajte limunovog soka da biste ih sačuvali nekoliko sati na hladnom.

6 - ODREĐIVANJE DULJINE PRIKLJUČNOG VODA

Zbog još udobnijeg korištenja ili zbog uređivanja, možete smanjiti duljinu kabela i staviti ga u unutrašnjost bloka motora (A) putem otvora smještenog na pozadini (A7).

7 - SITNO SJECKANJE (OVISNO O MODELU)

PRIBOR U UPORABI:
- Sklop sjeckalice.

Pomoću sjeckalice možete:
- Za nekoliko sekundi impulsno nasjeckati: suhe smokve, suhe marelice...
  Količina / maksimalno vrijeme: 100g / 5s
  Ova sjeckalica nije predviđena za sjeckanje tvrdih namrinica poput zrna kave.

ČIŠĆENJE

- Uređaj isključite iz struje.
- Kućište uređaja (A) niti priključak (E) ne uranjajte u vodu niti stavljajte pod tekuću vodu. Obrišite ga suhom ili vlažnom krpom.
- Zbog lakšeg čišćenja, brzo isperite pribor nakon korištenja. Potpuno rasklopite pribor nastavka za mljevenje. **Svim noževima rukujte uz mjere predostrožnosti, možete se ozlijediti**.
- Operite, isperite i obrišite pribor: on se može prati u perilici posuđa s izuzetkom cijelog sklopa metalnih dijelova nastavka za mljevenje: kućište (F1), vijak (F2), nož (F3), rešetke (F4 i F5), matica (F6).
- Rešetke (F4) i (F5) kao i nož (F3) moraju ostati masni. Premažite ih jestivim uljem da biste ih očuvali.

Korisni savjeti:
- U slučaju da namirnice (mrkva, naranče…) oboje vaš pribor istrljajte ga krpom natopljenom u jestivo ulje a zatim možete pristupiti uobičajenom čišćenju.
- Posuda blendera (D): u posudu blendera ulijte toplu vodu uz dodatak nekoliko kapi tekućeg sredstva za čišćenje. Sastavite poklopac. Pravilno postavite poklopac i pokrenite uređaj nekoliko puta putem impulsa. Nakon toga odvojite posudu blendera, isperite je tekućom vodom i pustite da se osuši (posuda okrenuta naopako).

POHRANA

Vaš uređaj ne odlažite u vlažne prostore.

AKO VAŠ UREĐAJ VIŠE NE RADI, ŠTO UČINITI ?

Ako vaš uređaj više ne radi, što učiniti:
- Je li vaš uređaj priključen na struju.
- Zaključanost svakog dijela pribora.
- Položaj tipke pogona (A1): vratiti poziciju "0", a zatim ponovno odabrali željenu brzinu.

Vaš kuhinjski uređaj je opremljen mikro procesorom koji upravlja i analizira snagu u radu. U slučaju prevelikog opterećenja, vaš će se uređaj samostalno zaustaviti. Da biste svoj uređaj ponovno stavili u pogon, izbornik brzine (A1) vratite u položaj "0" i izvadite dio sastojaka. Pustite da se vaš uređaj "odmori" nekoliko minuta. Zatim možete odabrati željenu brzinu da biste završili vašu pripremu namirnica.

Vaš uređaj još uvijek ne radi ? Obratite se ovlaštenom servisnom centru (vidi popis u jamstvenom listu).

ODLAGANJE AMBALAŽE I UREĐAJA



Ambalaža obuhvaća isključivo materijale koji nisu opasni za okolinu, koji se mogu odlagati u skladu s važećim propisima o recikliranju.
U vezi odlaganja uređaja na otpad raspitajte se u odgovarajućoj službi u vašoj općini.

NASTAVCI

Slijedeće rezervne i dodatne dijelove za vaš uređaj možete nabaviti u ovlaštenom servisnom centru (vidi popis u jamstvenom listu):

- Posuda od inoxa
- Poklopac posude od inoxa
- Nastavak za miješenje kompaktnih tijesta
- Nastavak za miješenje lakih tijesta
- Metlica
- Posuda blendera
- Sokovnik
- Sjeckalica
- Priključak za nastavke
- Nastavak za mljevenje
- Sjeckalica:
  - rezanje na kriške
  - krupno ribanje
  - sitno ribanje
  - ribanje krumpira
- Pribor za tijesto
- Nastavak za coulis
- Valjak za tjesteninu

Pažnja: u ovim uputama pronaći ćete informacije o dodatnim nastavcima za vaš uređaj. Sačuvajte upute a za nastavke se obratite ovlaštenom servisnom centru.

RECEPTI

KREMA CHANTILLY

Sastojci (za 6/8 osoba): 250 ml vrhnja za šlag - 50 g šećera u prahu.
U posudu opremljenu metlicom, stavite vrhnje i šećer u prahu. Pustite da radi na brzini 4 tijekom 2 minute i zatim na maksimalnoj brzini 30 sekundi.

MAJONEZA

Sastojci: 1 žumanjak - 1 velika žlica senfa - 1 mala žlica octa - 250 ml ulja sol i papar.
U posudu opremljenu metlicom, stavite žumanjak, senf, ocat, sol i papar. Odaberite brzinu 1 i tijekom rada postepeno dolijevajte ulje kroz otvor poklopca. Nakon 10 sekundi, prijeđite na najveću brzinu. Kad se ulje sasvim umiješa, nastavite miješati dodatnih 30 sekundi.
Savjet: dodajte malo usitnjenog češnjaka. Za najbolje rezultate neka svi sastojci budu sobne temperature.
Napomena: Držite u hladnjaku i konzumirati u roku od 24 sata.

BIJELI KRUH

Sastojci (za jednu štrucu kruha od 800 g): 500 g brašna - 300 g mlake vode - 2 vrećice suhog kvasca - 10 g soli.
U posudu multipraktika opremljenu nastavkom za miješenje, stavite brašno, sol, kvasac. Rabite brzinu 1 nekoliko sekundi, a potom dodajte mlaku vodu kroz otvor na poklopcu. Mijesite 8 minuta. Ostavite tijesto da se diže na sobnoj temperaturi nekih 30 minuta. Potom izradite tijesto i od njega napravite kuglu koju ćete postaviti na lim za pečenje premazan maslacem i posut brašnom. Ostavite da se diže na sobnoj temoperaturi po drugi put tijekom 1 h. Napravite nožem zareze na kruhu i premažite mlakom vodom. Stavite u zagrijanu pećnicu 40 minuta na temperaturu 240°C. U pećnicu također stavite malu posudu punu vode, da bi se lakše formirala zlatna korica.
Savjet: Kvasac ne bi smio doći u dodir sa šećerom ili soli jer time se umanjuje djelovanje kvasca.

HR

PRHKO TIJESTO

Sastojci (za tijesto pite od 350 g): 200 g brašna - 100 g maslaca - 50 ml vode - prstohvat soli.
U posudu opremeljenu nastavkom za miješenje, dodajte brašno, maslac i sol. Odaberite brzinu 1 i pustite da uređaj radi nekoliko sekundi i zatim ulijte vodu kroz otvor na poklopcu. Ostavite da se mijesi dok se tijesto ne formira u kuglu. Ostavite da se odmara na hladnome najmanje 1 sat a potom ga izradite i stavite peći.

BRIOŠ
Sastojci (za 6 osoba): 250 g brašna - 5 g soli - 25 g šećera - 100 g maslaca - 2 jaja + 1 žutanjak - 3 velike žlice mlakog mlijeka - 2 velike žlice vode - 5 g suhog kvasca.
Stavite brašno u inox posudu i napravite dvije rupe u brašnu, sol stavite u jednu a kvasac, šećer, mlijeko i vodu u drugu. Sol i kvasac ne smiju se dodavati zajedno jer kvasac loše reagira u kontaktu sa soli. Dodajte jaja u posudu i stavite nastavak za miješenje. Odaberite brzinu 1 i mijesite 15 sekundi, stavite na brzinu 2 i mijesite još 2 minute i 45 sekundi. Bez da zaustavljate uređaj dodajte maslac koji ne bi trebao biti previše mekan (ostavite ga na sobnoj temperaturi prije uporabe) jednu minutu. Nastavite s miješenjem pet minuta na brzini 2, zatim još pet minute na brzini 3. Pokrijte tijesto i ostavite da se diže 2 sata na sobnoj temperaturi. Izradite ga rukama u kuglu i ostavite još 2 sata u hladnjaku: nakon toga opet izradite tijesto u kuglu. Zatim ga prekrijte s prianjajućom folijom i ostavite preko noći u frižideru. Slijedeći dan, namastite maslacem kalup za brioš. Oblikujte tijesto u kuglu. Postavite u kalup i ostavite da se diže na toplome sve dok tijesto ne naraste (2-3 sata). Stavite u pećnicu na 180°C i ostavite da se peče 25 minuta.
Savjet: Dodajte komadiće čokolade ili kandirano voće.

PIKANTNA ŠTRUCA
Sastojci (za 6 osoba): 200 brašna - 4 jaja - 11 g praška za pecivo - 100 ml mlijeka - 50 ml maslinovog ulja - 12 suhih rajčica - 200 g feta sira - 15 komada zelenih maslina - prstohvat curry-a (po izboru) - sol i papar.
Zagrijte pećnicu na 180°C. Namastite i pobrašnite kalup za štrucu. Postavite nastavak za miješanje, inox posudu i poklopac, izmiješajte zajedno brašno, jaja i prašak za pecivo, počevši s brzinom 1 i postupno pojačavajući do brzine 3. Dodajte maslinovo ulje, mlijeko i miješajte još pola minute. Smanjite brzinu na 1 i dodajte suhe rajčice (izrezane na komadiće), kockice feta sira, zelene masline (izrezane na komadiće) i curry. Začinite. Smjesu ulijte u kalup i stavite u pećnicu na 30 do 40 minuta, ovisno o pećnici. S nožem provjerite je li štruca gotova.
Savjet: feta sir zamijenite sa mozzarelom i malo svježeg bosiljka.

FINI ČOKOLADNI KOLAČ
Sastojci (za 8 osoba): 200 g crne čokolade za kuhanje - 150 g šećera u prahu - 125 g brašna - 125 g rastopljenog maslaca - 4 jaja - 200 ml vrhnja - 100 g mljevenih badema (po želji) - 1 vrećica vanilin šećera - 11 g praška za pecivo - 1 prstohvat soli.
Prethodno zagrijte pećnicu na temperaturu 180°C. Na pari ili u mikrovalnoj pećnici otopite čokolada, koju ste prethodno izrezali na male komade, s 3 velike žlice vode. U čokoladu postepeno dodavajte maslac, miješajući da bi čokolada bila glatka, ostavite da se malo ohladi. Odvojite žumanjke od bjelanjaka. Sačuvajte bjelanjke. U posudu stavite žumanjke, rastopljenu čokoladu, kremu, ostatak maslaca, šećer, vanilin šećer i mljevene bademe. Miješajte s nastavkom za miješanje na brzini 1, 20 sekundi da se sve dobro izmiješa. Prijeđite na brzinu 2 i umiješajte brašno pomiješano s praškom za pecivo kroz otvor, ostavite da radi nekih 2 minute, dok ne dobijete glatko tijesto. Izlijte u veliku posudu i stavite sa strane. U opranu posudu opremljenu metlicom, stavite bjelanjke s prstohvatom soli, tucite bjelanjke na brzini 5 otprilike 30 sekundi a zatim odaberite najveću brzinu još 30 sekundi. Kuhačom lagano umiješajte snijeg od bjelanjaka u čokoladni pripravak. Ulijte u kalup za tortu premazan maslacem i posut brašnom. Stavite u pećnicu na temperaturu 180°C i pecite 25 minuta.
Savjet: Ovaj kolač je jako ukusan ako ga poslužujete uz englesku kremu ili sladoled od vanilije.

Za više recepata, posjetite www.moulinex.com

Vă mulţumim că aţi ales acest aparat de uz casnic, destinat exclusiv pentru pregătirea alimentelor în casă.

DESCRIERE

A - Bloc motor
- **A1** Variator electronic de viteză
- **A2** Buton de deblocare a capului cu funcţii multiple **(A3)**
- **A3** Cap cu funcţii multiple
- **A4** Ieşire rapidă (bol de mixare / storcător/ accesoriu pentru măcinare))
- **A5** Capac de securitate
- **A6** Ieşire accesorii de amestecare (dispozitiv pentru frământat, tel de sârmă, malaxor)
- **A7** Compartiment pentru cablu

B - Ansamblu bol
- **B1** Bol de inox
- **B2** Capac

C - Accesorii de amestecare
- **C1** Dispozitiv pentru frământat
- **C2** Malaxor
- **C3** Tel din sârmă

D - Bol blender (în funcție de model)
- **D1** Bol
- **D2** Capac
- **D3** Dop dozator

E - Suport pentru ataşament (în funcție de model)

F - Cap de tocat (în funcție de model)
- **F1** Corp de metal
- **F2** Melc
- **F3** Cuţit
- **F4** Sită cu găuri mari
- **F5** Sită cu găuri mici
- **F6** Piuliţă
- **F7** Accesoriu pentru împins
- **F8** Tavă

G - Dispozitiv de răzuit legume (în funcție de model)
- **G1** Suport tambur
- **G2** Accesoriu pentru împins
- **G3** Tambur pentru feliere
- **G4** Tambur pentru răzuire grosieră
- **G5** Tambur pentru răzuire fină
- **G6** Tambur pentru tăiat julien

H - Storcător (în funcție de model)
- **H1** Accesoriu pentru împins
- **H2** Capac
- **H3** Filtru rotativ
- **H4** Corp suport
- **H5** Orificiu de scurgere
- **H6** Sistem de blocare

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

- Înainte de prima utilizare, spălaţi toate piesele accesoriilor cu apă cu săpun (cu excepţia adaptorului (E): vezi § Curăţare). Clătiţi şi ştergeţi.
- Aşezaţi aparatul pe o suprafaţă plană, curată şi uscată, asiguraţi-vă că butonul variator (A1) este pe poziţia „0", apoi conectaţi aparatul la priză.
- Pentru punerea în funcţiune aveţi mai multe posibilităţi:
  - **Funcționare intermitentă Pulse (impulsuri):** Rotiţi butonul variator (A1) pe poziţia „pulse", care presupune impulsuri succesive pentru un mai bun control asupra preparatelor
  - **Funcționare continuă:** Rotiţi butonul variator (A1) pe poziţia dorită de la „1" până la „max" , în funcţie de preparatele făcute. Puteţi să o modificaţi în timpul preparării.
- Pentru a opri aparatul, readuceţi butonul (A1) pe „0".

  Important: Aparatul nu va putea porni în cazul în care capacul (A5) şi capul (A3) nu sunt blocate. Dacă deblocați capacul (A5) şi/sau capul (A3) în timpul funcționării, aparatul se va opri imediat. Blocați din nou capacul şi/sau capul, reveniți pe poziția „0" cu butonul de comandă (A1), apoi procedați în modul obişnuit pentru punerea în funcțiune a aparatului, selectând viteza dorită.

  Aparatul dumneavoastră de bucătărie este echipat cu un microprocesor, care controlează şi analizează puterea în timpul funcţionării. **În cazul unei sarcini prea mari, aparatul dumneavoastră se va opri singur.** Pentru a reporni aparatul, readuceţi butonul rotativ (A1) pe poziţia «0» şi scoateţi o parte din ingrediente. Lăsaţi aparatul să se odihnească timp de câteva minute. Apoi puteţi să selectaţi viteza dorită şi să terminaţi prepararea.

RO

Numerotarea paragrafelor corespunde numerotării din schemele încadrate.

1 - AMESTECARE / FRĂMÂNTARE / EMULSIONARE / AMESTECARE RAPIDĂ CU TELUL

În funcţie de natura alimentelor, bolul de inox (B1) şi capacul său (B2) vă permit să preparaţi până la 1,8 kg de aluat uşor.

ACCESORII UTILIZATE:
- Bol de inox (B1).
- Capac (B2).
- Dispozitiv pentru frământat (C1), malaxor (C2) sau tel de sârmă (C3).

1.1 - MONTAREA ACCESORIILOR
- Apăsaţi pe butonul (A2) pentru deblocarea capului cu funcţii multiple (A3) şi ridicaţi-l până la capăt.
- Asamblaţi bolul de inox (B1) (în sens orar) pe aparat şi puneţi ingredientele.
- Introduceţi accesoriul dorit (C1, C2 sau C3) pe ieşirea (A6), împingeţi şi rotiţi cu un sfert de tur în sens antiorar pentru a bloca accesoriul în locaşul său.
- Readuceţi capul cu funcţii multiple (A3) în poziţie orizontală: apăsaţi pe butonul (A2) şi coborâţi manual capul cu funcţii multiple (A3) până când se blochează (revenirea butonului (A2) în poziţia sa iniţială).
- Puneţi capacul (B2) pe bolul de inox (B1).
  Observație: Utilizarea capacului nu este obligatorie. Acesta permite evitarea riscului de stropire sau de împroşcare.
- Asiguraţi-vă de blocarea corespunzătoare a capacului (A5) (în sens orar) pe ieşirea pentru conectarea rapidă (A4).

1.2 - PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

Porniţi, rotind butonul variator (A1) pe poziţia dorită, în funcţie de reţetă.
- Aparatul porneşte imediat.
  Puteţi adăuga alimentele prin orificiul capacului (B2), în timpul preparării..
- Pentru a opri aparatul, readuceţi butonul (A1) pe „0".

Sfaturi:
- **Frământare**
  - Utilizaţi accesoriul pentru frământare (C1) **pe viteza „1"**. Puteţi frământa până la 500 g de făină (de ex.: pâine albă, pâine cu cereale, aluat etc.).
  - Timp de utilizare maxim: 13 minute.
- **Amestecare**
  - Utilizaţi malaxorul (C2) **pe o viteză de la „1" până la „max"**.
  - Puteţi amesteca până la 1,8 kg de aluat uşor (checuri, biscuiţi, etc.).
  - Timp de utilizare maxim: 13 minute.
  - **Nu utilizați niciodată malaxorul (C2) pentru a frământa aluaturi tari.**
- **Batere / emulsionare / batere rapidă cu telul**
  - Utilizaţi telul din sârmă (C3) **pe o viteză de la „1" până la „max"**.
  - Puteţi prepara: maioneză, cremă de usturoi, sosuri, albuşuri spumă (până la 8 albuşuri de ou), frişcă (până la 500 ml)…
  - Timp de utilizare maxim: 10 minute.
  - **Nu utilizați niciodată telul din sârmă (C3) pentru a frământa aluaturi tari sau pentru a amesteca aluaturi uşoare.**

RO

1.3 - DEMONTAREA ACCESORIILOR
- Aşteptaţi până când aparatul se opreşte complet.
- Scoateţi capacul (B2).
- Cu ajutorul butonului (A2), deblocaţi capul cu funcţii multiple (A3) şi ridicaţi-l în poziţia superioară.
- Deblocaţi accesoriul (C1), (C2) sau (C3) de pe capul cu funcţii multiple, apăsând accesoriul de partea superioară şi făcându-l să se rotească cu un sfert de tur, în sens orar.
- Scoateţi bolul de inox.

2 - OMOGENIZARE / AMESTECARE / BLENDER (ÎN FUNCȚIE DE MODEL)

În funcţie de natura alimentelor, bolul blender (D) vă permite să preparaţi până la 1,5 l de amestecuri groase şi 1,25 l de amestecuri lichide.

ACCESORII UTILIZATE:

- Bol blender (D).

2.1 - MONTAREA ACCESORIILOR

- Aduceţi capul cu funcţii multiple (A3) în poziţie orizontală: apăsaţi pe butonul (A2) şi coborâţi manual capul cu funcţii multiple (A3) până când se blochează (revenirea butonului (A2) în poziţia sa iniţială).
- Demontaţi capacul de securitate (A5) din ieşirea de conectare rapidă (A4), rotindu-l în sens antiorar, apoi îndepărtaţi-l.
- Asiguraţi-vă că aparatul este oprit înainte de a asambla bolul blender (D).
- Montaţi bolul blender (C) pe ieşirea (A4), rotindu-l în sens orar.
- Puneţi alimentele în bolul blender şi montaţi capacul (D2), prevăzut cu dopul dozator (D3), rotindul în sens antiorar.

2.2 - PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE

- Porniţi, rotind butonul variator (A1) pe poziţia dorită, în funcţie de reţetă (de la 4 la viteza maxima sau pulse). Pentru un mai bun control asupra amestecării şi o mai bună omogenizare a preparatului, utilizaţi poziţia «Pulse».
  Puteţi adăuga alimentele prin orificiul dopului dozator (D3), în timpul preparării.
- Pentru a opri aparatul, readuceţi butonul (A1) pe „0".
  - Timp de utilizare maxim: 3 minute.

Sfaturi:

Puteţi prepara:

- Ciorbe mixate fin, supe creme, compoturi, milkshake-uri, cocktailuri.
- Aluaturi uşoare (de clătite, opărit pentru gogoşi, clafoutis, flan, etc.).
- În timpul mixării, dacă ingredientele rămân lipite de pereţii bolului, opriți aparatul, așteptați pentru oprirea completă a aparatul și scoateţi bolul blender, daţi jos ingredientele de pe pereţi pe lame folosind o spatulă, apoi puneţi la loc bolul blender pentru a continua prepararea.

- Nu umpleți niciodată bolul blender cu lichid în fierbere.
- Nu folosiți bolul blender gol.
- Folosiți întotdeauna bolul blender cu capac.
- Nu scoateți niciodată capacul înainte de oprire completă a aparatui.
- În bolul blender, puneți, a pus întotdeauna ingredientele lichide înainte ingredientele solide.

2.3 - DEMONTAREA ACCESORIULUI

- Aşteptaţi ca aparatul să se oprească complet pentru a scoate bolul blender, demontându-l în sens antiorar şi puneţi la loc capacul (A5) asamblându-l pe ieşirea (A4) (în sens orar).

3 - TOCARE (ÎN FUNCȚIE DE MODEL)

ACCESORII UTILIZATE:

- Suport pentru ataşament (E)
- Cap de tocat asamblat (F)

3.1 - MONTAREA ADAPTORULUI PENTRU TOCĂTOR

- Apăsaţi pe butonul (A2) pentru deblocarea capului cu funcţii multiple (A3) şi ridicaţi-l până la capăt.
- Poziţionaţi adaptorul (E) şi asamblaţi-l în sens antiorar, astfel încât să aibă ieşirea în prelungirea aparatului.
- Readuceţi capul cu funcţii multiple (A3) în poziţie orizontală, apăsând din nou pe butonul (A2).

RO

3.2 - ASAMBLAREA CAPULUI DE TOCAT

- Apucaţi corpul (F1) de tubul de alimentare, poziţionând deschiderea mai largă în sus.
- Introduceţi melcul (F2) (mai întâi axul lung) în corpul (F1).
- Poziţionaţi cuţitul (F3) pe axul scurt care iese din melcul (F2), orientând muchiile ascuţite înspre exterior.
- Poziţionaţi sita aleasă (F4 sau F5) pe cuţitul (F3), potrivind cele două proeminenţe în cele două caneluri ale corpului (F1).

- Înşurubaţi bine piuliţa (F6) pe corpul (F1) în sens orar, fără a o bloca totuşi.
- Verificaţi montajul. Axul nu trebuie să aibă joc dar să poată fi rotit. În caz contrar, rrepetati operaţiunile precedente.

3.3 - MONTAREA CAPULUI DE TOCAT PE APARAT

- Poziţionaţi capul de tocat asamblat (F) înclinat spre dreapta, în faţa ieşirii adaptorului (E), potriviţi cele două proemineţe ale capului de tocat în cele două caneluri ale adaptorului. Împingeţi până la capăt capul de tocat în adaptor, apoi readuceţi tubul de alimentare al capului de tocat în poziţie verticală până când se blochează, rotind în sens antiorar.
- Puneţi tava detaşabilă (F8) pe tubul de alimentare.

3.4 - PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE, SFATURI ŞI DEMONTARE

- Asiguraţi-vă de blocarea corespunzătoare a capacului de securitate (A5) (în sens orar) pe ieşirea pentru conectarea rapidă (A4).
- Puneţi un recipient pentru colectarea preparatului în faţa aparatului.
- Puneţi în funcţiune, rotind variatorul (A1) **pe viteza „3" sau „4"**.
- Introduceţi carnea în tubul de alimentare, bucată cu bucată, cu ajutorul accesoriul pentru impins (F7). **Nu împingeți niciodată ingredientul cu degetele sau cu alte ustensile în tubul de alimentare**.
  - Puteți tăia până la 3 kg de carne.
  - Timp de utilizare maxim: 10 minute.
- Lăsați aparatul să se răcească complet între utilizări.
- Pentru a opri aparatul, rotiţi variatorul pe viteza „0" şi aşteptaţi ca aparatul să se oprească complet.
- Demontaţi capul de tocat în sens invers ca la montare.

Sfaturi:

- Pregătiţi întreaga cantitate de alimente ce trebuie tocată (la carne eliminaţi oasele, zgârciurile şi nervurile şi tăiaţi-o în bucăţele de aproximativ 2 x 2 cm).
- Asiguraţi-vă că aceasta este decongelată complet.
- La terminarea operaţiunii, puteţi trece prin aparat câteva bucăţi de pâine pentru a împinge afară toată carnea tocată.

4 - RĂZUIRE / FELIERE (ÎN FUNCȚIE DE MODEL)

ACCESORII UTILIZATE:

- Suport pentru ataşament (E)
- Dispozitiv de răzuit legume asamblat (G)
- Tamburi (în funcţie de model)

4.1 - MONTAREA ACCESORIILOR

- Apăsaţi pe butonul (A2) pentru deblocarea capului cu funcţii multiple (A3) şi ridicaţi-l până la capăt.
- Poziţionaţi adaptorul (E) şi asamblaţi-l în sens antiorar, astfel încât să aibă ieşirea în prelungirea aparatului.
- Readuceţi capul cu funcţii multiple (A3) în poziţie orizontală, apăsând din nou pe butonul (A2).
- Asiguraţi-vă de blocarea corespunzătoare a capacului de securitate (A5) (în sens orar) pe ieşirea pentru conectarea rapidă (A4).
- Poziţionaţi suportul tambur (F) înclinat spre dreapta, în faţa ieşirii adaptorului (E), potriviţi cele două proeminențe ale suportului tambur în cele două caneluri ale adaptorului. Împingeţi-l până la capăt şi readuceţi tubul de alimentare al suportului în poziţie verticală până când se blochează, rotind în sens antiorar.
  - Introduceţi în suport tamburul ales şi asiguraţi-vă că acesta este complet introdus în suport.

RO

4.2 - PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE ŞI SFATURI

- Puneţi un recipient pentru colectarea preparatului în faţa aparatului.
- Puneţi în funcţiune, rotind variatorul (A1) pe viteza „3" pentru feliere şi pe viteza „4" pentru răzuire.
- Introduceţi alimentele în tubul de alimentare al suportului şi ghidaţi-le cu ajutorul accesoriul pentru împins (G2). **Nu împingeți niciodată ingredientul cu degetele sau cu alte ustensile**.
  - Vă puteţi pregăti până la 2 kg de alimente.
  - Timp de utilizare maxim: 10 minute.
- Pentru a opri aparatul, rotiţi variatorul pe viteza „0" şi aşteptaţi ca aparatul să se oprească complet.

- Demontaţi suportul tambur în sens invers ca la montare.
- Puteţi prepara cu tamburii:
  - Pentru răzuire grosieră (G4) / răzuire fină (G5): morcovi, ţelină, cartofi, brânză, etc.
  - Pentru feliere grosieră (G3): cartofi, morcovi, castraveţi, mere, sfeclă, etc.
  - Pentru tăiat julien (G6): cartofi, parmezan, etc.

5 - STOARCEREA FRUCTELOR ŞI LEGUMELOR (ÎN FUNCȚIE DE MODEL)

ACCESORII UTILIZATE:
- Storcător asamblat (H).

5.1 - ASAMBLAREA STORCATORULUI
- Puneţi filtrul (H3) în centrul corpului suport (H4).
- Blocarea capacului: rotiţi în sens antiorar şi blocaţi capacul (H2) pe corpul suport (H4) (pe poziţia lacăt închis).
- Blocare totală: împingeţi pârghia de blocare (H6) pe poziţia lacăt închis.

5.2 - MONTAREA STORCĂTORULUI PE APARAT
- Aduceţi capul cu funcţii multiple (A3) în poziţie orizontală: apăsaţi pe butonul (A2) şi coborâţi manual capul cu funcţii multiple (A3) până când se blochează (revenirea butonului (A2) în poziţia sa iniţială).
- Demontaţi şi îndepărtaţi capacul de securitate (A5) din ieşirea de conectare rapidă (A4), rotindu-l în sens antiorar.
- Asiguraţi-vă că aparatul este oprit înainte de a monta storcătorul (D).
- Montaţi storcătorul asamblat pe ieşirea (A4), rotindu-l în sens orar, astfel încât să aibă ieşirea pentru orificiul de scurgere aliniată cu aparatul.
- Cuplaţi orificiul de scurgere (H5) pe corpul suport (H4).
- Asiguraţi-vă că orificiul de scurgere (H5) este complet deschis.

5.3 - PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE ŞI SFATURI
- Puneţi un pahar mare sub orificiul de scurgere (H5).
- Puneţi în funcţiune, rotind variatorul (A1) pe viteza „3".
- Tăiaţi fructele şi/sau legumele în bucăţele.
- Introduceţi-le în tubul de alimentare al capacului (H2) şi împingeţi-le încet cu ajutorul accesoriu pentru împins (H1). **Nu împingeţi niciodată cu degetele sau cu alte ustensile**.
- Nu prelucraţi mai mult de 5 ori 500 g de alimente în continuu, fără a lăsa aparatul să se răcească complet.
  - Timp de utilizare maxim: 10 minute.
- Pentru a obţine un randament mai bun, curăţaţi filtrul după fiecare 300 g de ingrediente.
- **Important:** În cazul în care corpul suport este plin cu pulpă, opriţi aparatul şi goliţi corpul suport.
- Pentru a opri aparatul, rotiţi variatorul pe viteza „0" şi aşteptaţi ca aparatul să se oprească complet.
- **Aşteptaţi ca filtrul rotativ să se oprească complet înainte de a scoate ansamblul din aparat**.
- Pentru a scoate storcătorul, deblocaţi-l, rotind-l în sens antiorar.
- Poziţionaţi pârghia de blocare (H6) pe poziţia lacăt deschis. Deschideţi capacul (poziţia lacăt deschis). Acum puteţi scoate filtrul (H3) pentru a-l curăţa şi a goli corpul suport (H4).

Sfaturi:
- Puteţi obţine sucuri de: morcovi, roşii, mere, struguri, zmeură, etc.
- Curăţaţi fructele cu coajă groasă, scoateţi sâmburii, îndepărtaţi mijlocul de la ananas.
- Este imposibil să extrageţi suc din anumite fructe şi legume: banane, avocado, mure, anumite soiuri de mere, etc.
- Puteţi prepara sucuri cu diferite fructe şi legume, fără a curăţa de fiecare dată storcătorul, aromele nu se amestecă, este suficient doar să treceţi puţină apă prin storcător, pentru a-l clăti, între utilizări.
- Consumaţi imediat sucurile după preparare şi adăugaţi zeamă de lămâie pentru a le păstra câteva ore la rece.

6 - STABILIREA LUNGIMII CABLULUI DE ALIMENTARE

Pentru o utilizare mai confortabilă sau pentru depozitare, puteţi reduce lungimea cablului de alimentare împingându-l în interiorul blocului motor (A) prin orificiul situat în spate (A7).

7 - TOCAREA FOARTE FINĂ PENTRU CANTITĂȚI FOARTE MICI (ÎN FUNCȚIE DE MODEL)

ACCESORIU UTILIZAT:

- Accesoriu pentru măcinare asamblat.

Cu accesoriul pentru măcinare puteți:

- Toca în câteva secunde în modul pulse: smochine uscate, caise uscate, etc.
  Cantitate / timp max.: 100 g / 5 s.
  Acest accesoriu pentru măcinare nu este prevăzut pentru produse tari cum este cafeaua.

CURĂȚAREA

- Deconectaţi aparatul de la priză.
- Nu introduceţi blocul motor (A), nici adaptorul (A) în apă sau sub apă curentă. Ştergeţi-le cu o cârpă uscată sau foarte puţin umezită.
- Pentru o curăţare mai uşoară, clătiţi accesoriile imediat după utilizare. Demontaţi complet accesoriul pentru de tocat. **Manipulați toate lamele cu grijă, acestea vă pot răni**.
- Spălaţi, clătiţi şi ştergeţi accesoriile: acestea se pot spăla în maşina de spălat vase, cu excepţia tuturor componentelor metalice de la capul de tocat: corpul (F1), melcul (F2), cuţitul (F3), sitele (F4 şi F5), piuliţa (F6).
- Sitele (F4) şi (F5), precum şi cuţitul (F3) trebuie să rămâne unse. Ungeţi-le cu ulei alimentar pentru a le proteja.

Sfaturi:

- În cazul în care accesoriile dumneavoastră se colorează din cauza alimentelor (morcovi, portocale, etc.) frecaţi-le cu o cârpă îmbibată în ulei alimentar, apoi curăţaţi-le în modul obişnuit.
- Bolul blender (D): turnaţi apă caldă, în care aţi adăugat câteva picături de săpun lichid, în bolul blender. Închideţi capacul. Montaţi-l pe aparat şi daţi-i câteva impulsuri. După ce l-aţi scos, clătiţi bolul cu apă curentă şi lăsaţi-l să se usuce (cu gura în jos).

DEPOZITARE

Nu depozitaţi aparatul într-un mediu umed.

CE PUTEȚI FACE, DACĂ APARATUL NU FUNCȚIONEAZĂ?

Dacă aparatul nu funcţionează, verificaţi:
- Conectarea aparatului la priză.
- Blocarea fiecărui accesoriu.
- Poziția butonului de acționare (A1): reveniți în poziția "0", apoi selectați din nou viteza dorită.

Aparatul dumneavoastră de bucătărie este echipat cu un microprocesor, care controlează şi analizează puterea în timpul funcţionării. În cazul unei sarcini prea mari, aparatul dumneavoastră se va opri singur. Pentru a reporni aparatul, readuceţi butonul rotativ (A1) pe poziţia «0» şi scoateţi o parte din ingrediente. Lăsaţi aparatul să se odihnească timp de câteva minute. Apoi puteţi să selectaţi viteza dorită şi să terminaţi prepararea.

RO

Aparatul dumneavoastră tot nu funcționează ? Adresaţi-vă unui centru de service autorizat (vezi lista din carnetul de service).

ELIMINAREA MATERIALELOR DE AMBALAJ ŞI DIN APARAT



Ambalajul conţine doar materiale care nu sunt daunătoare pentru mediu, de care vă puteţi debarasa conform dispoziţiilor de reciclare în vigoare.
Pentru eliminarea aparatului, informaţi-vă la serviciul corespunzător din localitatea dumneavoastră.

ACCESSORII

Vă puteţi personaliza aparatul şi puteţi să vă procuraţi, de la furnizorul obişnuit sau de la un centru de service autorizat, următoarele accesorii:

- Bol de inox
- Capacul bolului de inox
- Dispozitiv pentru frământat
- Malaxor
- Tel din sârmă
- Bol blender
- Storcător
- Accesoriu pentru măcinare
- Suport pentru ataşament
- Cap de tocat
- Dispozitiv de răzuit legume:
  - feliere
  - răzuire grosieră
  - răzuire fină
  - tăiat julien
- Kit pentru paste
- Ataşamet pentru sos de roşii
- Dispozitiv pentru paste

Atenție: niciun accesoriu nu va putea fi comercializat fără prezentarea manualului dumneavoastră de utilizare sau a aparatului dumneavoastră.

REȚETE

FRIŞCĂ BĂTUTĂ

Ingrediente (pentru 6/8 persoane): 25 cl frişcă lichidă foarte rece - 50 g zahăr pudră.

Puneţi frişca lichidă şi zahărul pudră în bolul de inox prevăzut cu telul din sârmă şi capacul. Mixaţi pe viteza 4 timp de două minute, apoi pe viteza maximă timp de trei minute şi jumătate.

MAIONEZĂ

Ingrediente: 1 gălbenuş - 1 linguriță muştar dulce - 1 linguriță oțet - 250 ml ulei de măsline sau de floarea soarelui - sare şi piper.

Puneţi gălbenuşul, muştarul, oţetul, sarea şi piperul în bolul de inox prevăzut cu telul din sârmă şi capacul. Selectaţi viteza 1. Puneţi în funcţiune telul şi începeţi să adăugaţi ulei puţin ca un firicel. După 10 secunde, creşteţi la viteza maximă. După ce uleiul s-a încorporat în amestec, porniţi telul pentru încă 30 de secunde.
Sugestie: Adăugaţi un căţel de usturoi ras, dacă se potriveşte la reţeta dumneavoastră. Pentru cele mai bune rezultate, ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.
Notă: A se păstra la frigider si consuma în termen de 24 de ore.

PÂINE ALBĂ

Ingrediente (pentru o pâine rotundă de 800 g): 500 g făină albă pentru pâine - 300 ml apă călduță - 10 g drojdie uscată - 10 g sare.

Puneţi făina, sarea şi drojdia uscată în bolul de inox. Fixaţi accesoriul pentru frământat şi capacul apoi amestecaţi câteva secunde pe viteza 1. Adăugaţi apa călduţă prin orificiul capacului. Frământaţi timp de opt minute. Lăsaţi aluatul să se odihnească la temperatura camerei aproximativ jumătate de oră. Apoi frământaţi aluatul cu mâna formând un bulgăre. Puneţi bulgărele de aluat pe o tavă de copt unsă cu unt şi pudrată cu făină. Lăsaţi să crească a doua oară la temperatura camerei aproximativ o oră. Preîncălziţi cuptorul la 240 °C. Faceţi tăieturi în partea de sus a pâinii cu un cuţit ascuţit şi umeziţi cu apă călduţă cu ajutorul unei pensule. Puneţi în cuptor un vas mic plin cu apă: ajută pâinea să formeze o crustă aurie. Coaceţi timp de 40 de minute la 240 °C.
Sugestie: Drojdia nu trebuie să intre niciodată în contact direct cu zahărul sau sarea, care împiedică drojdia să crească.

ALUAT PENTRU TARTE

Ingrediente (pentru o bază de tartă de 350 g): 200 g făină simplă - 100 g unt - 50 ml apă - un vârf de cuțit de sare.

Puneţi făina, untul şi sarea în bolul de inox. Fixaţi accesoriul pentru frământat şi capacul şi amestecaţi câteva secunde pe viteza 1. Adăugaţi apa călduţă cu aparatul în funcţiune. Lăsaţi aparatul în funcţiune până când se formează un bulgăre de aluat. Lăsaţi aluatul să se odihnească într-un loc rece, acoperit cu folie de plastic, cel puţin o oră înainte de a-l întinde şi a-l coace.

BRIOŞĂ

Ingrediente (pentru 6 persoane): 250 g făină albă pentru pâine 5 g sare - 25 g zahăr - 100 g unt - 2 ouă întregi şi 1 gălbenuş de ou - 3 lingurițe lapte călduț - 2 lingurițe apă - 5 g drojdie uscată.

Puneţi făina în bolul de inox şi faceţi două adâncituri în ea: într-o parte puneţi sarea şi zahărul, iar în cealaltă drojdia, laptele călduţ şi apa. Sarea şi drojdia nu trebuie puse împreună deoarece drojdia reacţionează necorespunzător în contact cu sarea. Adăugaţi ouăle şi fixaţi accesoriul pentru frământat şi capacul. Selectaţi viteza 1 şi frământaţi timp de 15 secunde, apoi pe viteza 2 timp de 2 minute și 45 de secunde. Fără a opri aparatul, adăugaţi untul, care nu trebuie să fie prea moale (lăsaţi-l la temperatura camerei timp de jumătate de oră înainte de utilizare). Continuaţi frământarea timp de 5 minute pe viteza 2, apoi timp de 5 minute pe viteza 3. Acoperiţi aluatul şi lăsaţi-l să crească timp de două ore la temperatura camerei, apoi frământaţi aluatul bine cu mâna şi bateţi-l în bol. Acoperiţi aluatul şi lăsaţi-l să crească încă două ore în frigider; frământaţi aluatul cu mâna din nou, bătându-l în bol. Apoi acoperiţi aluatul cu folie de plastic şi lăsaţi aluatul să crească peste noapte în frigider. A doua zi, ungeţi cu unt şi pudraţi cu făină o formă de brioşe. Daţi aluatului o formă rotundă. Puneţi-l în formă şi lăsaţi-l să crească într-un loc cald până când aluatul umple forma (două sau trei ore). Puneţi în cuptor la 180 °C şi coaceţi aproximativ 25 de minute.

Sugestie: Adăugaţi fulgi de ciocolată sau fructe zaharisite.

PÂINE SĂRATĂ

Ingrediente (pentru 6 persoane): 200 g făină simplă - 4 ouă - 11 g praf de copt - 100 ml lapte - 50 ml ulei de măsline - 12 roşii uscate la soare - 200 g brânză feta - 15 măsline verzi fără sâmburi - un vârf de cuțit de praf de curry (opțional) - sare şi piper.

Preîncălziţi cuptorul la 180 °C. Ungeţi o formă de pâine cu unt şi tapetaţi cu făină. În bolul de inox, prevăzut cu accesoriul pentru frământat şi capacul, amestecaţi împreună făina, ouăle şi praful de copt, începând pe viteza 1, apoi crescând la viteza 3. Adăugaţi uleiul de măsline şi laptele şi amestecaţi timp de un minut şi jumătate. Reduceţi la viteza 1 şi adăugaţi roşiile uscate (tăiate bucăţi), brânza feta tăiată cubuleţe, măslinele verzi (tăiate bucăţi) şi praful de curry. Condimentaţi. Puneţi amestecul în formă şi băgaţi la cuptor timp de 30- 40 de minute, în funcţie de cuptor. Înţepaţi cu un cuţit pentru a verifica dacă pâinea este coaptă.

Sugestie: Înlocuiţi brânza feta cu mozzarella şi adăugaţi câteva frunze de busuioc tocat.

PRĂJITURĂ CU CIOCOLATĂ TOPITĂ

Ingrediente (pentru 8 persoane): 200 g ciocolată simplă de bună calitate - 150 g zahăr tos - 125 g făină simplă - 125 g unt înmuiat - 4 ouă - 200 ml frişcă lichidă - 100 g migdale măcinate (opțional) - 1 pliculeț de zahăr vanilat (opțional) - 11 g praf de copt - 1 vârf de cuțit de sare.

Preîncălziţi cuptorul la 180 °C. Într-un bain marie sau un cuptor cu microunde, topiţi ciocolata tăiată bucăţele împreună cu 3 linguri de apă. Amestecând în continuu, adăugaţi treptat untul, câte puţin, pentru a obţine un amestec de ciocolată moale. Lăsaţi să se răcească. Separaţi albuşurile de gălbenuşuri. Puneţi albuşurile deoparte. Puneţi gălbenuşurile, ciocolata topită, frişca, zahărul, zahărul vanilat, migdalele măcinate şi restul de unt în bolul de inox prevăzut cu accesoriul pentru frământat şi capacul. Mixaţi pe viteza 1 timp de 20 de secunde. Creşteţi viteza pe 2 şi încorporaţi făina amestecată cu drojdia prin deschizătura capacului. Lăsaţi aparatul în funcţiune aproximativ două minute până când se obţine un aluat moale. Puneţi deoparte într-un castron mare. Puneţi albuşurile şi un vârf de cuţit de sare în bolul de inox curăţat, prevăzut cu telul din sârmă.

Bateţi albuşurile pe viteza 5 timp de un minut şi 45 de secunde, apoi pe viteza maximă timp de 30 de secunde. Folosind o spatulă, încorporaţi cu grijă ouăle bătute în amestecul de ciocolată. Turnaţi într-o formă de prăjitură unsă cu unt şi pudrată cu făină. Coaceţi în cuptor la 180 °C timp de 25 de minute.

Sugestie: Această prăjitură este delicioasă dacă se serveşte cu cremă englezească (vezi reţeta pentru Lapte de pasăre) sau cu cupe de îngheţată de vanilie.

Pentru mai multe idei de rețete, vizitați www.moulinex.com

Ďakujeme Vám za zakúpenie tohto prístroja určeného výhradne na prípravu potravín pre domáce použitie v interiéri.

POPIS

A - Blok motora
- **A1** Elektronický regulátor rýchlosti
- **A2** Odisťovacie tlačidlo multifunkčnej hlavice **(A3)**
- **A3** Multifunkčná hlavica
- **A4** Vysokootáčkový vývod (pracovná nádoba na mixovanie / odšťavovač / drvič)
- **A5** Ochranný kryt
- **A6** Vývod na miešacie nástavce (hnetací nástavec, šľahacia metlička, miešací nástavec)
- **A7** Odkladací priestor na kábel

B - Zostava pracovnej nádoby
- **B1** Pracovná nádoba z nehrdzavejúcej ocele
- **B2** Veko

C - Miešacie nástavce
- **C1** Hnetací nástavec
- **C2** Miešací nástavec
- **C3** Šľahacia metlička

D - Pracovná nádoba na mixovanie (v závislosti od modelu)
- **D1** Pracovná nádoba
- **D2** Veko
- **D3** Dávkovací uzáver

E - Držiak príslušenstva (v závislosti od modelu)

F - Hlavica mlynčeka (v závislosti od modelu)
- **F1** Kovové telo
- **F2** Závitový hriadeľ
- **F3** Nôž
- **F4** Mriežka s veľkými otvormi
- **F5** Mriežka s malými otvormi
- **F6** Matica
- **F7** Prítlačný aplikátor
- **F8** Misa

G - Strúhadlo na zeleninu (v závislosti od modelu)
- **G1** Zásobník na bubienkové krájače/strúhadlá
- **G2** Prítlačný aplikátor
- **G3** Bubienkový krájač
- **G4** Bubienkové strúhadlo na hrubé strúhanie
- **G5** Bubienkové strúhadlo na jemné strúhanie
- **G6** Bubienkové strúhadlo na zemiaky

H - Odšťavovač (v závislosti od modelu)
- **H1** Prítlačný aplikátor
- **H2** Veko
- **H3** Rotačný filter
- **H4** Zberná nádoba na dužinu
- **H5** Odtok
- **H6** Zaisťovacia páčka

UVEDENIE DO PREVÁDZKY

- Pred prvým použitím umyte všetky diely príslušenstva saponátovou vodou (okrem adaptéra (E): pozri odsek „Čistenie“). Opláchnite vodou a osušte.
- Prístroj položte na rovnú, čistú a suchú plochu. Ubezpečte sa, že tlačidlo regulátora rýchlosti (A1) sa nachádza v polohe „0“, a potom prístroj zapojte do elektrickej siete.
- Pour mettre en marche, vous avez plusieurs possibilités :
  - **Prerušovaný chod („pulse“):** Tlačidlo regulátora rýchlosti (A1) pootočte do polohy „pulse“ a niekoľkokrát stlačte. Týmto spôsobom môžete lepšie kontrolovať prípravu pokrmov.
  - **Plynulý chod:** Tlačidlo regulátora rýchlosti (A1) pootočte do požadovanej polohy (od „1“ po „max“) podľa druhu pripravovaného pokrmu. Rýchlosť počas prípravy môžete meniť.
- Prístroj vypnite pootočením tlačidla (A1) do polohy „0“.
  Prístroj vypnite pootočením tlačidla (A1) do polohy „0“. Dôležité upozornenie: Prístroj je možné uviesť do chodu len vtedy, ak je zaistený ochranný kryt (A5) a multifunkčná hlavica (A3). Ak ochranný kryt (A5) a/alebo multifunkčnú hlavicu (A3) odistíte, keď je prístroj v činnosti, prístroj sa automaticky vypne. V takom prípade ochranný kryt a/alebo multifunkčnú hlavicu opäť zaistite, ovládacie tlačidlo (A1) vráťte do polohy „0“ a potom prístroj zapnite obvyklým spôsobom (zvoľte požadovanú rýchlosť).
  Tento kuchynský robot je vybavený mikroprocesorom, ktorý reguluje a analyzuje jeho prevádzkový výkon, keď je prístroj v činnosti. **Pri príliš vysokom zaťažení sa prístroj samočinne vypne**. Ak chcete prístroj znovu zapnúť, otočné tlačidlo (a1) vráťte do polohy „0“ a vyberte časť spracovávaných potravín. Prístroj nechajte niekoľko minút v kľude. Potom môžete nastaviť požadovanú rýchlosť a dokončiť prípravu pokrmu.

Číslovanie odsekov zodpovedá očíslovaniu schematických nákresov v rámčekoch.

1 - MIEŠANIE / HNETENIE / TRENIE / EMULGOVANIE / ŠĽAHANIE

V nerezovej pracovnej nádobe (B1) s vekom (B2) môžete pripraviť až 1,8 kg ľahkého cesta, v závislosti od druhu použitých potravín.

POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:
- Nerezová pracovná nádoba (B1).
- Veko (B2).
- Hnetací nástavec (C1) alebo miešací nástavec (C2) alebo šľahacia metlička (C3).

1.1 - MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA
• Stlačením tlačidla (A2) odistite multifunkčnú hlavicu (A3) a zdvihnite ju až na doraz.
• Nerezovú pracovnú nádobu (B1) pripevnite k prístroju a pootočením (v smere hodinových ručičiek) zaistite. Do nádoby vložte prísady.
• Na vývod (A6) nasuňte požadovaný nástavec (C1, C2 alebo C3), zatlačte a pootočte o štvrť otáčky proti smeru hodinových ručičiek, čím nástavec zaistíte v pracovnej polohe.
• Multifunkčnú hlavicu (A3) vráťte späť do vodorovnej polohy: stlačte tlačidlo (A2) a multifunkčnú hlavicu (A3) sklopte rukou tak, aby sa zaistila (tlačidlo (A2) sa vráti do pôvodnej polohy).
• Veko (B2) nasuňte na nerezovú pracovnú nádobu (B1).
Poznámka: Použitie veka nie je nevyhnutné. Veko slúži ako ochrana proti vyšplechovaniu alebo striekaniu spracovávaných potravín.
• Ubezpečte sa, že ochranný kryt (A5) vysokootáčkového vývodu (A4) je dobre zaistený (v smere hodinových ručičiek).

1.2 - UVEDENIE DO PREVÁDZKY
Prístroj zapnite pootočením tlačidla regulátora rýchlosti (A1) do požadovanej polohy, v závislosti od konkrétneho receptu.
• Prístroj začne ihneď pracovať.
Potraviny môžete pridávať do pracovnej nádoby aj počas prípravy, cez plniaci otvor vo veku (B2).
• Ak chcete prístroj vypnúť, tlačidlo (A1) pootočte do polohy „0".
Rady:
- Hnetenie
- Hnetací nástavec (C1) **používajte pri rýchlosti „1"**. Na miesenie cesta môžete použiť až do 500 g múky (napr.: biely chlieb, celozrnný chlieb, maslové cesto, linecké cesto a pod.).
- Maximálna doba prevádzky: 13 minút.

- Miešanie
- Miešací nástavec (C2) **používajte pri rýchlosti „1" až „max"**.
- Tento prístroj umožňuje vymiešať až 1,8 kg ľahkého cesta (piškótové cesto, biskvitové cesto a pod.).
- Maximálna doba prevádzky: 13 minút.
- **Miešací nástavec (C2) nikdy nepoužívajte na hnetenie hustého cesta**.

- Trenie / emulgovanie / šľahanie
- Šľahaciu metličku (C3) **používajte pri rýchlosti „1" až „max"**.
- Pomocou tohto nástavca môžete pripraviť: klasickú majonézu, provensálsku majonézu, rôzne druhy omáčok, sneh z bielkov (až z 8 vaječných bielkov), šľahačku (až do 500 ml sladkej smotany) a pod.
- Maximálna doba prevádzky: 10 minút.
- **Šľahaciu metličku (C3) nikdy nepoužívajte na hnetenie hustého cesta, ani na miešanie ľahkého cesta.**

SK

1.3 - DEMONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA
• Počkajte, kým sa prístroj úplne zastaví.
• Zložte veko (B2).
• Pomocou tlačidla (A2) odistite multifunkčnú hlavicu (A3) a zdvihnite ju do hornej polohy.

• Nástavec (C1), (C2) alebo (C3) odistite z multifunkčnej hlavice: nástavec potlačte smerom k hlavici a zároveň ho pootočte o štvrť otáčky v smere hodinových ručičiek.
• Vyberte nerezovú pracovnú nádobu.

2 - HOMOGENIZÁCIA / MIEŠANIE / MIXOVANIE (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

V pracovnej nádobe na mixovanie (D) môžete pripraviť až 1,5 l hustých zmesí a 1,25 l tekutých zmesí, v závislosti od druhu použitých potravín.

POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:
- Pracovná nádoba na mixovanie (D).

2.1 - MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA
• Multifunkčnú hlavicu (A3) uveďte do vodorovnej polohy: stlačte tlačidlo (A2) a multifunkčnú hlavicu (A3) sklopte rukou tak, aby sa zaistila (tlačidlo (A2) sa vráti do pôvodnej polohy).
• Ochranný kryt (A5) vysokootáčkového vývodu (A4) odistite pootočením proti smeru hodinových ručičiek a potom ho zložte.
• Skôr než pracovnú nádobu na mixovanie (D) pripevníte na vývod, skontrolujte, či je prístroj skutočne vypnutý.
• Pracovnú nádobu na mixovanie (D) pripevnite na vývod (A4) a zaistite ju pootočením v smere hodinových ručičiek.
• Potraviny vložte do pracovnej nádoby na mixovanie, veko (D2) s dávkovacím uzáverom (D3) umiestnite na pracovnú nádobu a zaistite pootočením proti smeru hodinových ručičiek.

2.2 - UVEDENIE DO PREVÁDZKY
• Prístroj zapnite pootočením tlačidla regulátora rýchlosti (a1) do požadovanej polohy, v závislosti od konkrétneho receptu (od 4 do maximálnej rýchlosti alebo pulse). Aby ste počas prípravy mohli lepšie kontrolovať mixovanie a dosiahli homogénnejšiu zmes, použite polohu „pulse“.
Potraviny môžete pridávať do pracovnej nádoby aj počas prípravy, cez otvor dávkovacieho uzáveru (D3).
• Ak chcete prístroj vypnúť, tlačidlo (A1) pootočte do polohy „0“.
- Maximálna doba prevádzky: 3 minút.

Rady:
Pomocou tohto nástavca môžete pripraviť:
- Jemne mixované polievky, krémové polievky, ovocné pyré, mliečne kokteily, tradičné kokteily.
- Ľahké cestá (palacinky, placky, bublanina, nákyp a pod.).
- Ak počas mixovania ostanú na stenách pracovnej nádoby nalepené potraviny, prístroj vypnite čakať na úplné zastavenie prístroj a pracovnú nádobu na mixovanie vyberte. Steny pracovnej nádoby očistite tak, pomocou špachtle, aby potraviny spadli na čepele. Pracovnú nádobu na mixovanie opäť pripevnite na prístroj a môžete ďalej pokračovať v príprave pokrmu.

• Nikdy naplňte nádobu s vriacou kvapaliny.
• Nepoužívajte mixér prázdny.
• Vždy používajte mixéra s viečkom.
• Nikdy neodstraňujte kryt pred bodkou prístroj.
• V nádoby mixéra, vždy dať tekuté prísady do pevných zložiek.

2.3 - DEMONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA
• Počkajte, kým sa prístroj úplne zastaví, a až potom odmontujte pracovnú nádobu na mixovanie: pracovnú nádobu odistite pootočením proti smeru hodinových ručičiek a vyberte. Ochranný kryt (A5) vráťte na miesto a zaistite ho na vývode (a4) (v smere hodinových ručičiek).

SK

3 - SEKANIE / MLETIE (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

POUZITÉ PRÍSLUŠENSTVO:
- Držiak príslušenstva (E)
- Zmontovaná hlavica mlynčeka (F)

3.1 - MONTÁŽ ADAPTÉRA NA MLYNČEK

• Stlačením tlačidla (A2) odistite multifunkčnú hlavicu (A3) a zdvihnite ju až na doraz.
• Adaptér (E) vložte na miesto a zaistite ho pootočením proti smeru hodinových ručičiek tak, aby vývod tvoril predĺženie pozdĺžnej osi prístroja.
• Znovu stlačte tlačidlo (A2) a multifunkčnú hlavicu (A3) vráťte späť do vodorovnej polohy.

3.2 - MONTÁŽ HLAVICE MLYNČEKA

• Telo (F1) uchopte za plniaci nástavec tak, aby najširší otvor smeroval hore.
• Závitový hriadeľ (F2) vložte (dlhším koncom smerom dovnútra) do tela (F1).
• Na krátky vystupujúci koniec závitového hriadeľa (F2) nasaďte nôž (F3) tak, aby rezné hrany boli otočené smerom von.
• Na nôž (F3) umiestnite mriežku podľa vášho výberu (F4 alebo F5) tak, aby obidva výstupky na mriežke zapadli do dvoch zárezov na tele hlavice (F1).
• Maticu (F6) naskrutkujte na telo mlynčeka (F1) v smere hodinových ručičiek a dobre utiahnite, nie však príliš silno, aby sa nezablokovala.
• Skontrolujte, či ste hlavicu mlynčeka správne zmontovali. Závitový hriadeľ nesmie mať žiadnu vôľu ani sa nesmie samovoľne otáčať. V opačnom prípade zopakujte od začiatku vyššie uvedený postup.

3.3 - OSADENIE HLAVICE MLYNČEKA NA PRÍSTROJ

• Zmontovanú hlavicu mlynčeka (F) nakloňte doprava a umiestnite pred vývod adaptéra (E). Dbajte na to, aby sa obidva kolíky hlavice mlynčeka presne zhodovali s dvoma zárezmi na adaptéri. Hlavicu mlynčeka úplne zasuňte do adaptéra a plniaci nástavec hlavice mlynčeka potom otáčajte do zvislej polohy proti smeru hodinových ručičiek, až kým nedosiahne zaistenú polohu.
• Vyberateľnú misu (F8) nasaďte na plniaci nástavec.

3.4 - UVEDENIE DO PREVÁDZKY, RADY A DEMONTÁŽ

• Ubezpečte sa, že ochranný kryt (A5) vysokootáčkového vývodu (A4) je dobre zaistený (v smere hodinových ručičiek).
• Pred prístroj položte vhodnú nádobu na zachytenie pripravovaného pokrmu.
• Prístroj zapnite pootočením tlačidla regulátora rýchlosti (A1) **do polohy „3“ alebo „4“.**
• Kúsky mäsa vkladajte do plniaceho nástavca a zatláčajte pomocou prítlačného aplikátora (F7). **Prísady nikdy nezatláčajte do plniaceho nástavca prstami alebo pomocou kuchynského náradia**.
  - Môžete kosiť až 3 kg mäsa.
  - Maximálna doba prevádzky: 10 minút.
• Nechajte pred použitím vychladnúť úplne prístroj.
• Prístroj vypnite pootočením tlačidla regulátora rýchlosti do polohy „0“ a počkajte, kým sa úplne zastaví.
• Hlavicu mlynčeka odistite pootočením v opačnom smere ako pri montáži.

Rady:

- Pripravte si celé množstvo potravín, ktoré chcete mlieť (z mäsa odstráňte kosti, chrupavky a šľachy a nakrájajte ho na kúsky s rozmermi približne 2 cm x 2 cm).
- Používajte len úplne rozmrazené mäso.
- Nakoniec môžete pomlieť niekoľko kúskov chleba, aby z prístroja vyšlo von všetko pomleté mäso.

4 - STRÚHANIE / KRÁJANIE (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:

- Držiak príslušenstva (E)
  - Zmontované strúhadlo na zeleninu (G)
  - Bubienkové krájače a strúhadlá (v závislosti od modelu)

SK

4.1 - MONTÁŽ PRÍSLUŠENSTVA

• Adaptér (E) vložte na miesto a zaistite ho pootočením proti smeru hodinových ručičiek tak, aby vývod tvoril predĺženie pozdĺžnej osi prístroja.
• Znovu stlačte tlačidlo (A2) a multifunkčnú hlavicu (A3) vráťte späť do vodorovnej polohy.

• Ubezpečte sa, že ochranný kryt (A5) vysokootáčkového vývodu (A4) je dobre zaistený (v smere hodinových ručičiek).
• Zásobník na bubienkové krájače/strúhadlá (G1) nakloňte doprava a umiestnite pred vývod adaptéra (E). Dbajte na to, aby sa obidva kolíky zásobníka presne zhodovali s dvoma zárezmi na adaptéri. Zásobník úplne zasuňte do adaptéra a plniaci nástavec zásobníka potom otáčajte do zvislej polohy proti smeru hodinových ručičiek, až kým nedosiahne zaistenú polohu.
• Do zásobníka vložte požadovaný bubienkový

4.2 - UVEDENIE DO PREVÁDZKY A RADY

• Pred prístroj položte vhodnú nádobu na zachytenie pripravovaného pokrmu.
• Prístroj zapnite pootočením tlačidla regulátora rýchlosti (A1) do polohy „3", ak chcete krájať, alebo do polohy „4", ak chcete strúhať.
• Potraviny vkladajte do plniaceho nástavca zásobníka a zatláčajte ich pomocou prítlačného aplikátora (G2). **Prísady nikdy nezatláčajte prstami alebo pomocou kuchynského náradia**.
  - Môžete pripraviť až 2 kg potravín.
  - Maximálna doba prevádzky: 10 minút.
• Prístroj vypnite pootočením tlačidla regulátora rýchlosti do polohy „0" a počkajte, kým sa úplne zastaví.
• Zásobník na bubienkové krájače/strúhadlá odistite pootočením v opačnom smere ako pri montáži.
• Pomocou bubienkových krájačov/strúhadiel môžete pripraviť:
  - Hrubé strúhadlo (G4) / jemné strúhadlo (G5): mrkva, zelerové hľuzy, zemiaky, syr…
  - Hrubý krájač (G3): zemiaky, mrkva, uhorky, jablká, červená repa…
  - Strúhadlo na zemiaky (G6): zemiaky, parmezán…

5 - ODŠŤAVOVANIE OVOCIA A ZELENINY (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

POUŽITé PRÍSLUŠENSTVO:

- Zmontovaný odšťavovač (H).

5.1 - MONTÁŽ ODŠŤAVOVAČA

• Filter (H3) vložte do stredu zbernej nádoby na dužinu (H4).
• Zaistenie veka: veko (H2) umiestnite na zbernú nádobu na dužinu (H4) a pootočte proti smeru hodinových ručičiek (poloha zatvoreného visiaceho zámku).
• Zaistenie celej zostavy: zaisťovaciu páčku (H6) posuňte do polohy zatvoreného visiaceho zámku.

5.2 - OSADENIE ODŠŤAVOVAČA NA PRÍSTROJ

• Multifunkčnú hlavicu (A3) uveďte do vodorovnej polohy: stlačte tlačidlo (A2) a multifunkčnú hlavicu (A3) sklopte rukou tak, aby sa zaistila (tlačidlo (A2) sa vráti do pôvodnej polohy).
• Ochranný kryt (A5) vývodu (A4) odistite pootočením proti smeru hodinových ručičiek a potom ho zložte.
• Skôr než odšťavovač (H) pripevníte na vývod, skontrolujte, či je prístroj skutočne vypnutý.
• Zmontovaný odšťavovač zaistite na vývode (A4) pootočením v smere hodinových ručičiek tak, aby bol vývod pre odtok otočený v smere pozdĺžnej osi prístroja.
• Odtok (H5) pripevnite k zbernej nádobe na dužinu (H4).
• Uistite sa, že viečko hubica (H5) je otvorený.

5.3 - UVEDENIE DO PREVÁDZKY A RADY

• Pod odtok (H5) umiestnite pohár s dostatočným objemom.
• Prístroj zapnite pootočením tlačidla regulátora rýchlosti (A1) do polohy „3".
• Ovocie a/alebo zeleninu pokrájajte na kúsky.
• Potraviny vkladajte do plniaceho nástavca veka (H2) a zatláčajte ich pomocou prítlačného aplikátora (H1). **Potraviny nikdy nezatláčajte prstami alebo pomocou kuchynského náradia**.
• Pomocou odšťavovača môžete bez prestávky spracovať najviac 5-krát 500 g potravín, potom prístroj musíte nechať úplne vychladnúť.
  - Maximálna doba prevádzky: 10 minút.
• Aby ste dosiahli lepšiu účinnosť odšťavovania, filter odporúčame očistiť po spracovaní približne 300 g potravín.

• **Dôležité upozornenie:** Keď je zberná nádoba na dužinu plná, prístroj vypnite a zbernú nádobu vyprázdnite.
• Prístroj vypnite pootočením tlačidla regulátora rýchlosti do polohy „0“ a počkajte, kým sa úplne zastaví.
• **Počkajte, kým sa rotačný filter úplne zastaví, a až potom odmontujte z prístroja celú zostavu odšťavovača.**
• Ak chcete odšťavovač zdemontovať, najprv ho odistite pootočením proti smeru hodinových ručičiek.
• Zaisťovaciu páčku (H6) posuňte do polohy otvoreného visiaceho zámku. Otvorte veko (poloha otvoreného visiaceho zámku). Teraz môžete filter (H3) vybrať, očistiť a zbernú nádobu na dužinu vyprázdniť (H4).

Rady:
• Pomocou odšťavovača môžete pripraviť šťavu z: mrkvy, paradajok, jabĺk, hrozna, malín…
• Ovocie s hrubou šupou najprv ošúpte, plody zbavte jadier. Taktiež odstráňte stredovú časť ananásu.
• Niektoré druhy ovocia a zeleniny sa nedajú odšťaviť: napríklad banány, avokádo, moruše, niektoré odrody jabĺk atď.
• Pomocou odšťavovača môžete pripraviť šťavy z rôznych druhov ovocia a zeleniny bez toho, aby ste prístroj museli zakaždým čistiť. Chute sa navzájom nemiešajú, stačí, ak odšťavovačom necháte prejsť malé množstvo vody, aby sa po príprave každej šťavy prepláchol.
• Šťavu konzumujte čerstvú, čo najskôr po odšťavení. Môžete ju odložiť na niekoľko hodín do chladničky, v takom prípade však do nej pridajte citrónovú šťavu.

6 - NASTAVENIE DĹŽKY NAPÁJACIEHO KÁBLA

Pre pohodlnejšie používanie prístroja, alebo ak chcete prístroj odložiť, môžete skrátiť dĺžku napájacieho kábla. Napájací kábel zatlačte dovnútra bloku motora (A) cez otvor, ktorý sa nachádza na zadnej strane prístroja (A7).

7 - JEMNé SEKANIE MALéHO MNOŽSTVA POTRAVÍN (V ZÁVISLOSTI OD MODELU)

POUŽITÉ PRÍSLUŠENSTVO:
- Zostava drviča.

Pomocou drviča môžete:
- Za niekoľko sekúnd posekať (v krokovom režime „pulse“): sušené figy, sušené marhule...
Množstvo/max. čas: 100 g / 5 s.
Tento drvič sa nesmie používať na sekanie tvrdých potravín, ako je napríklad káva.

ČISTENIE

• Prístroj odpojte z elektrickej siete.
• Blok motora (A), ani adaptér (E) neponárajte do vody alebo pod tečúcu vodu. Utrite ich suchou alebo mierne navlhčenou handričkou.
• Aby bolo čistenie prístroja ľahšie, príslušenstvo opláchnite vodou ihneď po použití. Hlavicu mlynčeka úplne rozmontujte. **So všetkými čepeľami manipulujte opatrne, aby ste sa neporanili.**
• Príslušenstvo umyte, opláchnite vodou a osušte: všetky diely príslušenstva sú vhodné do umývačky riadu, okrem kovových dielov hlavice mlynčeka: telo (F1), závitový hriadeľ (F2), nôž (F3), mriežky (F4 a F5), matica (F6).
• Mriežky (F4) a (F5), ako aj nôž (F3) musia zostať mastné. Potrite ich jedlým olejom, aby boli lepšie chránené.

Tipy:
• V prípade, že dôjde k zafarbeniu rôznych dielov príslušenstva od použitých potravín (napr. mrkvy, pomarančov...), utrite ich handričkou namočenou do jedlého oleja a potom ich očistite ako zvyčajne.
• Pracovná nádoba na mixovanie (d): do pracovnej nádoby nalejte teplú vodu a pridajte niekoľko kvapiek tekutého saponátu. Zatvorte veko. Pracovnú nádobu na mixovanie osaďte na prístroj a niekoľko krát stlačte ovládacie tlačidlo v polohe „pulse“. Pracovnú nádobu zdemontujte, umyte pod tečúcou vodou a nechajte vyschnúť (dnom otočeným hore).

SKLADOVANIE

Prístroj neodkladajte na vlhké miesto.

ČO ROBIŤ, AK PRÍSTROJ NEFUNGUJE?

Ak prístroj nefunguje, skontrolujte nasledovné:
- Či je prístroj zapojený do elektrickej siete.
- Či je zaistený každý diel príslušenstva.
- Pozície tlačidla pohonu (A1): návrat do polohy "0", a potom znova vyberte požadovanú rýchlosť.

Tento kuchynský robot je vybavený mikroprocesorom, ktorý reguluje a analyzuje jeho prevádzkový výkon, keď je prístroj v činnosti. Pri príliš vysokom zaťažení sa prístroj samočinne vypne. Ak chcete prístroj znovu zapnúť, otočné tlačidlo (a1) vráťte do polohy „0“ a vyberte časť spracovávaných potravín. Prístroj nechajte niekoľko minút v kľude. Potom môžete nastaviť požadovanú rýchlosť a dokončiť prípravu pokrmu.

Prístroj stále nefunguje? Obráťte sa na autorizované stredisko (pozri zoznam v servisnej knižke).

LIKVIDÁCIA OBALOVÝCH MATERIÁLOV A PRÍSTROJA



Obal obsahuje výhradne také materiály, ktoré nie sú škodlivé pre životné prostredie, a ktoré sa môžu likvidovať v súlade s platnými nariadeniami týkajúcimi sa recyklácie.
Ak chcete prístroj zlikvidovať, informujte sa na príslušnom úrade vo vašom meste.

PRÍSLUŠENSTVO

Prístroj si môžete upraviť podľa vlastných potrieb a u svojho predajcu alebo v autorizovanom stredisku si môžete zakúpiť nasledujúce príslušenstvo:

- Pracovná nádoba z nehrdzavejúcej ocele
- Veko nerezovej pracovnej nádoby
- Hnetací nástavec
- Miešací nástavec
- Šľahaciu metličku
- Pracovnú nádobu na mixovanie
- Odšťavovač
- Drvič
- Držiak príslušenstva
- Hlavicu mlynčeka
- Strúhadlo na zeleninu:
  - krájač
  - hrubé strúhadlo
  - jemné strúhadlo
  - strúhadlo na zemiaky
- Sada na cestoviny
- Príslušenstvo na pyré
- Otočný mlynček na cestoviny

Upozornenie: príslušenstvo si budete môcť zakúpiť až po predložení vášho návodu na používanie alebo prístroja.

RECEPTY

ŠĽAHAČKA

Suroviny (pre 6-8 osôb): 25 cl veľmi studenej smotany na šľahanie - 50 g práškového cukru.

Smotanu na šľahanie spolu s práškovým cukrom vložte do misky z nehrdzavejúcej ocele vybavenej viacramennou metličkou na šľahanie a vekom. Zariadenie zapnite na rýchlosť 4 a nechajte zapnuté dve minúty, potom prepnite na maximálnu rýchlosť a mixujte ešte tri a pol minúty.

MAJONéZA

Suroviny: 1 vaječný žĺtok - 1 polievkovú lyžicu jemnej horčice - 1 kávovú lyžičku octu - 250 ml olivového alebo slnečnicového oleja - soľ a čierne korenie.

Vaječný žĺtok, horčicu, ocot, soľ a čierne korenie vložte do misky z nehrdzavejúcej ocele vybavenej viacramennou metličkou na šľahanie a vekom. Nastavte rýchlosť 1. Zapnite metličku na šľahanie a malým prúdom pridávajte olej. Po 10 sekundách zvýšte rýchlosť na maximálnu. Keď je olej zamiešaný do zmesi, zapnite metličku na šľahanie a šľahajte ďalších 30 sekúnd.

Rada: Pridajte postrúhaný cesnak, ak sa hodí do vášho receptu.Lepší výsledok dosiahnete, ak budú všetky ingrediencie izbovej teploty.

Poznámka: Uchovávajte v chladničke a spotrebujte do 24 hodín.

BIELY CHLIEB

Suroviny (na jeden okrúhly bochník s hmotnosťou približne 800 g): 500 g bielej chlebovej múky - 300 ml vlažnej vody - 10 g sušeného droždia - 10 g soli.

Múku, soľ a sušené droždie vložte do misky z nehrdzavejúcej ocele. Založte metličku na hnetenie a veko a zmes miešajte niekoľko sekúnd na rýchlosti 1. Cez otvor vo veku pridávajte vlažnú vodu. Hneťte osem minút. Cesto nechajte odpočívať pri izbovej teplote približne pol hodiny. Potom z cesta ručne vytvarujte guľu. Cesto položte na vymastený a múkou vysypaný plech. Nechajte kysnúť druhýkrát pri izbovej teplote približne hodinu. Rúru predhrejte na 240 °C. Na vrchu bochníka urobte zárezy ostrým nožom a vrch potrite letnou vodou. Do rúry vložte malú nádobu s vodou: týmto spôsobom sa chlebová kôrka upečie dozlata. Pečte 40 minút na 240 °C.

Rada: Droždie sa nikdy nesmie dostať do priameho kontaktu so soľou ani s cukrom, pretože sa negatívne ovplyvní činnosť droždia.

LINECKÉ CESTO

Suroviny (na jeden koláč s hmotnosťou približne 350 g): 200 g polohrubej múky - 100 g masla - 50 ml vody - jednu štipku soli.

Múku, maslo a soľ vložte do misky z nehrdzavejúcej ocele. Založte metličku na hnetenie a veko a zmes miešajte niekoľko sekúnd na rýchlosti 1. Za stáleho mixovania cez otvor vo veku pridávajte vlažnú vodu. Zariadenie nechajte zapnuté, kým sa z cesta nevytvorí guľa. Cesto nechajte odpočívať na chladnom mieste prikryté potravinárskou fóliou minimálne hodinu pred vyvaľkaním a pečením.

KOLÁČ

Suroviny (pre 6 osôb): 250 g bielej chlebovej múky - 5 g soli 25 g cukru - 100 g masla - 2 celé vajcia a 1 vaječný - 3 polievkové lyžice vlažného mlieka - 2 polievkové lyžice vody - 5 g sušeného droždia.

Do nerezovej misky nasypte múku a vytvorte dve priehlbiny; do jednej vložte soľ a cukor, do druhej kvasnice, vlažné mlieko a vodu. Soľ a droždie sa nesmú pridávať spolu, pretože droždie reaguje negatívne pri kontakte so soľou. Pridajte vajcia a založte metličku na hnetenie a veko. Nastavte rýchlosť 1 a hneťte 15 sekúnd, potom prepnite na rýchlosť 2 a hneťte 2 minúty 45 sekúnd. Zariadenie nechajte zapnuté a pridajte maslo, ktoré nesmie byť veľmi mäkké (pred použitím ho nechajte odpočívať pol hodinu pri izbovej teplote). Hneťte ďalších 5 minút na rýchlosti 2 a potom 5 minút na rýchlosti 3. Cesto prikryte a nechajte kysnúť dve hodiny pri izbovej teplote, následne cesto ešte dôkladne ručne spracujte v miske. Cesto prikryte a nechajte kysnúť ďalšie dve hodiny v chladničke; následne cesto ešte dôkladne ručne spracujte v miske. Potom cesto prikryte potravinárskou fóliou a nechajte kysnúť cez noc v chladničke. Na druhý deň formu na koláč vymastite maslom a vysypte múkou. Cesto vytvarujte do gule. Vložte ho do formy a nechajte kysnúť na teplom mieste, kým cesto nevyplní formu (dve až tri hodiny). Formu vložte do rúry vyhriatej na 180 °C a pečte približne 25 minút.

Rada: Pridajte čokoládové hoblinky alebo kandizované ovocie.

LAHODNÝ BOCHNÍK

Suroviny (pre 6 osôb): 200 g polohrubej múky - 4 vajcia - 11 g prášku do pečiva - 100 ml mlieka - 50 ml olivového oleja - 12 paradajok sušených na slnku - 200 g syru feta - 15 vykôstkovaných zelených olív - štipku kari korenia (voliteľné) - soľ a čierne korenie.

Rúru predhrejte na 180 °C. Formu na bochník vymastite maslom a vysypte múkou. V miske z nehrdzavejúcej ocele vybavenej metličkou na mixovanie a vekom zmixujte spolu múku, vajcia a prášok do pečiva. Začnite na rýchlosti 1 a postupne zvýšte na rýchlosť 3. Pridajte olivový olej a mlieko a mixujte ďalšiu minútu a pol. Rýchlosť znížte na 1 a pridajte sušené paradajky(pokrájané na kúsky), kocky syra feta, zelené olivy (pokrájané na kúsky) a kari korenie. Ochuťte. Zmes vylejte do formy a pečte v rúre 30 až 40 minút, v závislosti od rúry. Nožom kontrolujte, či je bochník upečený.

Rada: Syr feta zameňte za mozzarelu a pridajte niekoľko posekaných lístkov bazalky.

LIATY ČOKOLÁDOVÝ KOLÁČ

Suroviny (pre 8 osôb): 200 g veľmi kvalitnej čokolády na varenie - 150 g jemného cukru - 125 g polohrubej múky - 125 g mäkkého masla - 4 vajcia - 200 ml smotany (smotany na šľahanie) - 100 g mletých mandlí (voliteľné) - 1 vrecko vanilkového cukru (voliteľné) - 11 g prášku do pečiva - 1 štipku soli.

Rúru predhrejte na 180 °C. Čokoládu pokrájanú na kúsky roztopte vo vodnom kúpeli alebo v mikrovlnnej rúre s 3 polievkovými lyžicami vody. Za stáleho miešania postupne pridávajte malé množstvo masla, aby vznikla hladká čokoládová hmota. Nechajte vychladnúť. Vaječné žĺtka oddeľte od bielkov. Vaječné bielka odložte nabok. Vaječné žĺtka, roztopenú čokoládu, smotanu, cukor, vanilkový cukor, pomleté mandle a zvyšné maslo vložte do misky z nehrdzavejúcej ocele vybavenej metličkou na mixovanie a vekom. Zariadenie nastavte na rýchlosť 1 a zmes mixujte 20 sekúnd. Rýchlosť prepnite na stupeň 2 a cez otvor vo veku pridajte múku zmiešanú s práškom do pečiva. Zariadenie nechajte zapnuté dve minúty, kým nevznikne hladké cesto. Preložte ho do veľkej misky. Vaječné bielka vložte spolu so štipkou soli do čistej misky z nehrdzavejúcej ocele vybavenej viacramennou metličkou na šľahanie. Bielka šľahajte na rýchlosti 5 jeden a trištvrte minúty a potom na maximálnej rýchlosti 30 sekúnd. Pomocou stierky sneh z bielkov opatrne zamiešajte do čokoládovej zmesi. Zmes vlejte do maslom vymastenej a múkou vysypanej formy. Pečte 25 minút v rúre vyhriatej na 180 °C.

Rada: Tento koláč je vynikajúci, ak sa podáva s anglickým krémom (pozri recept Plávajúce ostrovy) alebo s kopčekom vanilkovej zmrzliny.

Ďalšie zaujímavé recepty nájdete na stránke www.moulinex.com

Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali ta aparat, ki je namenjen izključno pripravi živil v gospodinjstvih in ga lahko uporabljate le v zaprtih prostorih.

OPIS

A - Enota z motorjem
- **A1** Elektronski regulator hitrosti
- **A2** Gumb za sprostitev večnamenske glave **(A3)**
- **A3** Večnamenska glava
- **A4** Hitri priključek (posoda mešalnika / ožemalnik / mlinček)
- **A5** Varnostna loputa
- **A6** Priključek za mešalne nastavke (mešalo, metlica z veliko žicami, mešalnik)
- **A7** Shranjevalnik kabla

B - Sestava posode
- **B1** Posoda iz nerjavečega jekla
- **B2** Pokrov

C - Dodatki mešalnika
- **C1** Kavelj za gnetenje
- **C2** Mešalo
- **C3** Metlica z gostimi žicami

D - Posoda mešalnika (odvisno od modela)
- **D1** Posoda
- **D2** Pokrov
- **D3** Dozirni čep

E - Držalo (odvisno od modela)

F - Glava sekljalnika (odvisno od modela)
- **F1** Kovinsko ohišje
- **F2** Vijak
- **F3** Rezilo
- **F4** Disk z velikimi luknjami
- **F5** Disk z majhnimi luknjami
- **F6** Matica
- **F7** Potisnik
- **F8** Polnilni nastavek

G - Rezalnik zelenjave (odvisno od modela)
- **G1** Polnilnik bobna
- **G2** Potisnik
- **G3** Boben za rezanje
- **G4** Boben za grobo ribanje
- **G5** Boben za fino ribanje
- **G6** Boben za strganje

H - Ožemalnik (odvisno od modela)
- **H1** Potisnik
- **H2** Pokrov
- **H3** Vrtljivi filter
- **H4** Zbiralno ohišje
- **H5** Nalivno grlo
- **H6** Blokirna ročica

VKLOP

- Pred prvo uporabo operite vse dele dodatkov s sredstvom za pomivanje (razen dodatka (E): glejte poglavje čiščenje), ter jih nato splaknite in osušite.
- Postavite aparat na ravno, čisto in suho površino ter nato preverite ali je nastavitveni gumb (A1) v položaju »0« in priklopite aparat.
- Aparat lahko vključite na več načinov:
  - **Delovanje s prekinitvami (pulzno):** Obrnite nastavitveni gumb (A1) v položaj »pulse« pri čemer boste z zaporednimi impulzi lažje nadzirali pripravo živil.
  - **Neprekinjeno delovanje:** Obrnite nastavitveni gumb (A1) v želeni položaj med oznakama »1« in »max« glede na zahteve za pripravo živil. Delovanje lahko uravnavate tudi med pripravo.
- Aparat ustavite tako, da obrnete nastavitveni gumb (A1) v položaj »0«.

Pomembno: Aparat se ne bo vključil, če ni zaprta loputa (A5) in zataknjena glava (A3). Če med delovanjem aparata odprete loputo (A5) in/ali snamete glavo (A3), se aparat takoj ustavi. Ponovno zaprite loputo in/ali nataknite glavo, obrnite nastavitveni gumb (A1) v položaj »0« ter nato nadaljujte z normalnim delovanjem tako, da nastavite aparat na želeno hitrost.

Vaš gospodinjski aparat je opremljen z mikroprocesorjem, ki nadzoruje in analizira moč in delovanje. **Če je obremenitev prevelika, se bo vaš aparat samodejno ustavil**. Aparat znova zaženete tako, da obrnete nastavitveni gumb (A1) v položaj »0« in nato odstranite nekaj živil. Pustite, da aparat nekaj minut počiva. Nato izberite želeno hitrost in dokončajte pripravo živil.

Oštevilčenje odstavkov ustreza številskim oznakam na shemah.

1 - MEŠANJE / GNETENJE / TOLČENJE / EMULGIRANJE / STEPANJE

Glede na vrsto živil lahko v posodi iz nerjavečega jekla (B1) s pokrovom (B2) pripravite do 1,8 kg lahkega testa.

UPORABLJENI DODATKI:
- Posoda iz nerjavečega jekla (B1).
- Pokrov (B2).
- Kavelj (C1) ali mešalo (C2) ali metlica z gostimi žicami (C3).

1.1 - NAMESTITEV DODATKOV
- Pritisnite na gumb (A2) za sprostitev večnamenske glave (A3) in jo dvignite do konca.
- Zataknite posodo iz nerjavečega jekla (B1) (v smeri urinega kazalca) v aparat in stresite vanjo sestavine.
- Vstavite želeni nastavek (C1, C2 ali C3) na priključek (A6), ga pritisnite in obrnite za četrt obrata, da se zaskoči v svojem ležišču.
- Spustite večnamensko glavo (A3) v vodoraven položaj: pritisnite na gumb (A2) in z roko pomaknite večnamensko glavo (A3) navzdol tako, da se zaskoči (gumb (A2) se vrne v izhodiščni položaj).
- Namestite pokrov (B2) na posodo iz nerjavečega jekla (B1).
  Opomba: Uporaba pokrova ni obvezna. Z njegovo pomočjo boste preprečili brizganje in škropljenje.
- Preverite ali je loputa (A5) dobro zaklenjena (v smeri urinega kazalca) na hitrem priključku (A4).

1.2 - VKLOP
Obrnite nastavitveni gumb (A1) v položaj, ki ustreza receptu.
- Aparat bo začel takoj delovati.
  Med pripravo lahko dodajate sestavine skozi odprtino v pokrovu (B2).
- Aparat ustavite tako, da obrnete nastavitveni gumb (A1) v položaj »0«.

Nasveti:
- **Gnetenje**
  - Uporabite nastavek za gnetenje (C1) **pri hitrosti »1«**. Gnetete lahko do 500 g moke (npr.: bel kruh, polnozrant kruh, testo za pecivo, masleno testo itd.).
  - Maksimalni čas uporabe: 13 minut.
- **Mešanje**
  - Uporabite mešalo (C2) **pri hitrosti med »1« in »max«**.
  - Mešate lahko do 1,8 kg lahkega testa (testo za kolače, biskvit itd.).
  - Maksimalni čas uporabe: 13 minut.
  - **Nikoli ne uporabite mešalo (C2) za gnetenje težkega testa.**
- **Tolčenje / emulgiranje / stepanje**
  - Uporabite metlico z gostimi žicami (C3) **pri hitrosti med »1« in »max«**.
  - Pripravite lahko: majonezo, česnovo majonezo, omake, sneg iz beljakov (iz 8 beljakov), omako chantilly (do 500 ml)…
  - Maksimalni čas uporabe: 10 minut.
  - **Nikoli ne uporabite metlice z veliko žicami (C3) za gnetenje težkega ali mešanje lahkega testa.**

1.3 - ODSTRANITEV DODATKOV
- Počakajte, da se aparat popolnoma ustavi.
- Snemite pokrov (B2).
- S pomočjo gumba (A2) sprostite večnamensko glavo (A3) in jo dvignite v zgornji položaj.
- Sprostite nastavke (C1), (C2) ali (C3) z večnamenske glave tako, da jih potisnete proti glavi in obrnete za četrt obrata v smeri urinih kazalcev.
- Odstranite posodo iz nerjavečega jekla.

2 - HOMOGENIZIRANJE/UMEŠANJE/MEŠANJE (ODVISNO OD MODELA)

Odvisno od narave sestavin lahko v posodi mešalnika (D) pripravite do 1,5 L goste in 1,25 L redke mešanice.

UPORABLJENI DODATKI:
- Posoda mešalnika (D).

2.1 - NAMESTITEV DODATKOV

- Pomaknite večnamensko glavo (A3) v vodoraven položaj: pritisnite na gumb (A2) in z roko pomaknite večnamensko glavo (A3) tako, da se zaskoči (gumb (A2) se bo vrnil v izhodiščni položaj).
- Sprostite varnostno loputo (A5) hitrega priključka (A4) z vrtenjem v nasprotni smeri urinih kazalcev in jo nato odstranite.
- Poskrbite, da je aparat povsem ustavljen, preden namestite posodo mešalnika (D).
- Nataknite posodo mešalnika (D) na priključek (A4) in jo obrnite v smeri urinih kazalcev.
- Stresite sestavine v posodo mešalnika, jo pokrite s pokrovom (D2), opremljenim z dozirnim pokrovom (D3) in slednjega zaprite z vrtenjem v nasprotni smeri urinih kazalcev.

2.2 - VKLOP

- Obrnite nastavitveni gumb (A1) v položaj, ki ustreza receptu (od 4 do Max hitrost ali »Pulse«). Če želite boljši nadzor pri mešanju in homogenizaciji uporabite položaj »Pulse«.
  Med pripravo lahko dodajate sestavine skozi odprtino v dozirnem pokrovu (D3).
- Aparat ustavite tako, da obrnete nastavitveni gumb (A1) v položaj »0«.
  - Maksimalni čas uporabe: 3 minut.

Nasveti:
Pripravite lahko:
  - kremne juhe, kreme, kompote, mlečne napitke, koktajle.
  - tekoča testa (palačinke, krofi, sadni kolač, bretonska pita).
  - Če se pri mešanju sestavine oprijemajo sten posode, ustavite aparat, počakati na popolno zaustavitev delu naprave, snemite posodo mešalnika in stresite sestavine proti rezilu mešalnika z lopatico ter nato ponovno namestite posodo in nadaljujte s pripravo.
- Nikoli ne napolnite mešalnika z vrelo tekočino.
- Ne uporabljajte mešalnik prazna.
- Vedno uporabljajte mešalnika s pokrovom.
- Pokrov pred piko delu naprave nikoli ne odstranite.
- V mešalno skledo, jo dajte tekoče sestavine pred trdnih sestavin.

2.3 - ODSTRANITEV DODATKOV

- Počakajte, da se aparat popolnoma ustavi preden odstranite posodo mešalnika. To storite tako, da jo obrnete v nasprotni smeri urinih kazalcev. Nato namestite loputo (A5) in s tem zaščitite priključek (A4) (zavrtite v smeri urinih kazalcev).

3 - SEKLJALNIK (ODVISNO OD MODELA)

UPORABLJENI DODATKI:
- Držalo (E)
- Sestava glave sekljalnika (F)

3.1 - NAMESTITEV DODATKA ZA SEKLJANJE

- Pritisnite na gumb (A2) za sprostitev večnamenske glave (A3) in jo dvignite do konca.

- Namestite vmesnik (E) in ga zataknite z vrtenjem v nasprotni smeri urinih kazalcev. Priključek vmesnika mora biti obrnjen stran od aparata.
- Spustite večnamensko glavo (A3) v vodoraven položaj in jo zataknite s pomočjo tipke (A2).

3.2 - SESTAVLJANJE GLAVE SEKLJALNIKA
- Primite ohišje (F1) za vrat tako, da je največja odprtina obrnjena navzgor.
- Vstavite vijak (F2) (najprej daljši del osi) v ohišje (F1).
- Namestite rezilo (F3) na krajši del osi vijaka (F2), pri čemer naj bodo robovi rezila obrnjeni navzven.
- Namestite luknjasti disk (F4 ali F5) na nož (F3), pri tem pa pazite, da se bosta nastavka na diskih ujemala z zarezama na ohišju (F1).
- Močneje privijte matico (F6) na ohišje (F1) (v smeri urinih kazalcev), vendar ne tako, da bi onemogočili vrtenje.
- Preverite montažo. Os ne sme imeti zračnosti in se ne sme vrteti sama od sebe. V nasprotnem primeru ponovite prej opisani postopek.

3.3 - NAMESTITEV GLAVE SEKLJALNIKA NA APARAT
- Primite sestavljeno glavo sekljalnika (F) in jo nagnite v desno glede na priključek vmesnika (E), in sicer tako, da se bajoneta na sekljalni glavi ujemata z zarezama na vmesniku. Glavo sekljalnika zataknite na vmesnik tako, da obrnete dovodni lijak glave sekljalnika v nasprotni smeri urinega kazalca do vertikalnega položaja.
- Na dovodni lijak namestite še snemljivi pladenj (F8).

3.4 - VKLOP, NASVETI IN RAZSTAVLJANJE
- Preverite ali je varnostna loputa (A5) dobro zaklenjena (v smeri urinega kazalca) na hitrem priključku (A4).
- Pred aparat postavite posodo, v katero boste prestrezali pripravljena živila.
- Vklopite aparat tako, da obrnete nastavitveni gumb (A1) **na hitrost »3« ali »4«**.
- Postopno dodajajte kose mesa v dovodni lijak in si pri tem pomagajte s potiskalnikom (F7). **Nikoli ne potiskajte živil v dovodni lijak s prsti ali drugimi pripomočki**.
  - Lahko sesekljajte do 3 kg mesa.
  - Maksimalni čas uporabe: 10 minut.
- Naj se ohladi popolnoma aparat pred uporabo.
- Aparat ustavite tako, da obrnete nastavitveni gumb v položaj »0« in nato počakate, da se aparat popolnoma ustavi.
- Snemite glavo sekljalnika v obratnem vrstnem redu kot pri sestavljanju.

Nasveti:
- Pripravite celotno količino živil za sekljanje (pri mesu odstranite kosti, hrustance in tetive ter ga narežite na kocke velike približno 2x2cm).
- Zagotovite, da bo meso pred pripravo dobro odtajano.
- Po končanem delu lahko sesekljate še nekaj kosov kruha, da s tem izločite vse delce mesa.

4 - STRGALNIK / REZALNIK (ODVISNO OD MODELA)

UPORABLJENI DODATKI:
- Držalo (E)
- Sestava rezalnika zelenjave (G)
- Bobni (odvisno od modela)

4.1 - NAMESTITEV DODATKOV
- Pritisnite na gumb (A2) za sprostitev večnamenske glave (A3) in jo dvignite do konca.
- Namestite vmesnik (E) in ga zataknite z vrtenjem v nasprotni smeri urinih kazalcev. Priključek vmesnika mora biti obrnjen stran od aparata.
- Spustite večnamensko glavo (A3) v vodoraven položaj in jo zataknite s pomočjo tipke (A2).
- Preverite ali je varnostna loputa (A5) dobro zaklenjena (v smeri urinega kazalca) na hitrem priključku (A4).

- Primite ohišje za bobne (G1) in ga nagnite v desno glede na priključek vmesnika (E), in sicer tako, da se bajoneta na ohišju za bobne ujemata z zarezama na vmesniku. Primite za spodnji del in obrnite dovodni lijak v vertikalni položaj (proti smeri urinih kazalcev) in ga s tem zataknite.
- Vstavite v ohišje izbrani boben in poskrbite, da bo v celoti sedel v ohišje.

4.2 - VKLOP IN NASVETI
- Pred aparat postavite posodo, v katero boste prestrezali pripravljena živila.
- Vklopite aparat tako, da obrnete nastavitveni gumb (A1) na hitrost »3« za rezalnik ali »4« za strgalnik.
- Stresite živila v dovodni lijak in si pri tem pomagajte s potisnikom (G2). **Nikoli ne potiskajte živil s prsti ali drugimi pripomočki**.
  - Lahko pripravite do 2 kg hrane.
  - Maksimalni čas uporabe: 10 minut.
- Aparat ustavite tako, da obrnete nastavitveni gumb v položaj »0« in nato počakate, da se aparat popolnoma ustavi.
- Snemite ohišje za bobne v obratnem vrstnem redu kot pri sestavljanju.
- Z bobni lahko pripravite:
  - Grobo ribanje C (G4) / fino ribanje D (G5): korenje, gomolj zelene, krompir, sir, ...
  - Debelo rezanje A (G3): krompir, korenje, kumare, jabolka, pesa, ...
  - Strganje E (G6): krompir, parmezan ...

5 - OŽEMALNIK ZA SADJE IN ZELENJAVO (ODVISNO OD MODELA)

UPORABLJENI DODATKI:
- Sestava ožemalnika (H).

5.1 - SESTAVLJANJE OŽEMALNIKA
- Namestite filter (H3) na sredino zbirnega ohišja (H4).
- Namestite pokrov: obrnite pokrov (H2) v nasprotni smeri urinih kazalcev in ga s tem zataknite na ohišje (H4) (položaj z oznako zaklenjene ključavnice).
- Celotna zapora: premaknite vzvod za zaklepanje (H6) v položaj označen z zaklenjeno ključavnico.

5.2 - NAMESTITEV OŽEMALNIKA NA APARAT
- Pomaknite večnamensko glavo (A3) v vodoraven položaj: pritisnite na gumb (A2) in z roko pomaknite večnamensko glavo (A3) tako, da se zaskoči (gumb (A2) se bo vrnil v izhodiščni položaj).
- Sprostite loputo (A5) hitrega priključka (A4) z vrtenjem v nasprotni smeri urinih kazalcev.
- Poskrbite, da je aparat povsem ustavljen, preden namestite ožemalnik (H).
- Namestite sestavljen ožemalnik na priključek (A4) in ga obrnite v smeri urinih kazalcev, pri čemer naj bo izhodni lijak poravnan z aparatom.
- Namestite nalivno grlo (H5) na sprejemno ohišje (H4).
- Prepričajte se, da je nalivno grlo (H5) je odprt.

5.3 - VKLOP IN NASVETI
- Postavite večji vrč pod nalivno grlo (H5).
- Vklopite aparat tako, da obrnete nastavitveni gumb (A1) na hitrost »3«.
- Narežite sadje in/ali zelenjavo na kose.
- Stresite sadje in zelenjavo v lijak pokrova (H2) in si pri tem pomagajte s potisnikom (H1). **Nikoli ne potiskajte s prsti ali drugimi pripomočki**.
  - Ne ožemite naenkrat več kot 5 krat po 500 g živil, ne da bi pustili, da se vaš aparat pri tem popolnoma ohladi.
  - Maksimalni čas uporabe: 10 minut.
- Najboljše rezultate boste dosegli, če bose očistili filter na vsakih 300 g ožetih sestavin.

- **Pomembno:** Ko je sprejemno ohišje polno kaše, ustavite aparat in ga izpraznite.
- Aparat ustavite tako, da obrnete nastavitveni gumb v položaj »0« in nato počakate, da se aparat popolnoma ustavi.
- **Počakajte, da se vrtljivi filter popolnoma ustavi, preden začnete razstavljati aparat**.
- Ožemalnik odstranite tako, da ga obrnete v nasprotni smeri urinih kazalcev.
- Pomaknite vzvod za zaklepanje (H6) v položaj označen z odklenjeno ključavnico. Odprite pokrov (položaj označen z odklenjeno ključavnico). Sedaj lahko odstranite filter (H3) in očistite ter izpraznite zbiralno ohišje (H4).

Nasveti:
- Iztisnili boste lahko sok iz: korenja, paradižnikov, jabolk, grozdja, malin, …
- Olupite sadje z debelo lupino, odstranite peške, izrežite srednji del ananasa.
- Iz nekaterih vrst sadja in zelenjave ni mogoče iztisniti soka: banane, avokado, robide, nekatere sorte jabolk, itd…
- Ožamete lahko različne vrste sadja in zelenjave ne da bi pri tem vsakič očistili filter. Če se okusi sokov ne skladajo, enostavno zlijte v ožemalnik nekaj vode in naprava bo pripravljena za ožemanje drugačnega soka.
- Sok popijte takoj po pripravi, če pa ga želite hraniti nekaj ur na hladnem, mu dodajte limonin sok.

6 - NASTAVITEV DOLŽINE KABLA

Zaradi bolj udobne uporabe in lažjega shranjevanja lahko skrajšate napajalni kabel. To storite tako, da ga potisnete v notranjost ohišja z motorjem (A) skozi odprtino na zadnji strani (A7).

7 - DODATEK ZA DROBNO SEKLJANJE MANJŠIH KOLIČIN (ODVISNO OD MODELA)

UPORABNI DODATKI:
- Mlinček

Z mlinčkom lahko:
- Sekljate z nekaj sekundnimi impulzi: suhe fige in marelice ...
  Količina / maks. čas: 100 g / 5 s.
  Mlinček ni namenjen mletju zelo trdih živil, kot so na primer kavna zrna.

ČIŠČENJE

- Odklopite aparat.
- Ne potapljajte v vodo enote z motorjem (A) in vmesnika (E) in ju ne postavljajte pod tekočo vodo. Obrišite ju s suho ali rahlo vlažno krpo.
- Za lažje čiščenje sperite dodatke takoj po uporabi. Povsem razstavite dodatek za sekljanje. **Z vsemi rezili ravnajte previdno, saj se lahko v nasprotnem primeru poškodujete**.
- Operite, sperite in posušite dodatke: V pomivalnem stroju lahko perete vse dele dodatkov, razen kovinskih elementov sekljalnika: ohišje (F1), vijak (F2), rezilo (F3), diska (F4 in F5), matica (F6).
- Diska (F4) in (F5) ter rezilo (F3) morajo biti rahlo namaščeni. Zaščitite jih s plastjo jedilnega olja.

Nasveti:
- V primeru, da se dodatki obarvajo v stiku z različnimi živili (korenje, pomaranče…), jih zdrgnite s krpo, ki ste jo namočili v jedilno olje, nato pa nadaljujte z običajnim čiščenjem.
- Posoda mešalnika (D): v posodo mešalnika zlijte vročo vodo, ki ste ji dodali nekaj kapljic tekočega čistilnega sredstva. Zaprite pokrov. Vključite aparat z nekaj impulzi. Posodo nato odstranite in sperite pod tekočo vodo ter pustite, da se posuši (obrnjena narobe).

SPRAVLJANJE

Vašega aparata ne shranjujte v vlažnem okolju.

KAJ STORITI, ČE APARAT NE DELUJE?

Če vaš aparat ne deluje, preverite naslednje:
- Napeljavo do aparata.
- Pritrditev vsakega dodatka.
- Položaj gumba pogona (A1): vrnitev na položaj "0", nato pa znova izberite želeno hitrost.

Vaš gospodinjski aparat je opremljen z mikroprocesorjem, ki nadzoruje in analizira moč in delovanje.
Če je obremenitev prevelika, se bo vaš aparat samodejno ustavil. Aparat znova zaženete tako, da obrnete nastavitveni gumb (A1) v položaj »0« in nato odstranite nekaj živil. Pustite, da aparat nekaj minut počiva. Nato izberite želeno hitrost in dokončajte pripravo živil.

Vaš aparat še vedno ne deluje? Obrnite se na pooblaščeni center (glej seznam v servisni knjižici).

ODSTRANITEV EMBALAŽE IN APARATA



Embalaža vsebuje izključno materiale, ki niso nevarni za okolje in jih je mogoče odvreči v skladu z veljavnimi določili o recikliranju.
Glede odlaganja aparata na odpad se pozanimajte pri ustrezni lokalni službi.

DODATKI

Aparat lahko prilagodite svojim željam in pri svojem običajnem prodajalcu ali v pooblaščenem centru kupite naslednje dodatke:

- Posoda iz nerjavečega jekla
- Pokrov posode iz nerjavečega jekla
- Mešalo
- Mešalnik
- Metlico z gostimi žicami
- Posodo mešalnika
- Ožemalnik
- Mlinček
- Držalo
- Glavo sekljalnika
- Rezalnik zelenjave:
  - rezanje
  - grobo ribanje
  - fino ribanje
  - strganje
- Nastavek za testenine
- Nastavek za pripravo sokov
- Mlinček za zavite testenine

Pozor: dodatkov ne morete kupiti, če ne prinesete s seboj navodila za uporabo oziroma vašega aparata.

RECEPTI

KREMA CHANTILLY

Sestavine (za 6/8 oseb): 25 cl zelo hladne tekočine crème fraîche - 50 g sladkorja v prahu.
Crème fraîche in sladkor v prahu vstavimo v skledo iz nerjavečega jekla z nameščenimi mešalom in pokrovom. Zaženemo aparat pri hitrosti, nastavljeni na 4, in mešamo dve minuti, nato pa še tri minute in pol pri maksimalni hitrosti.

MAJONEZA

Sestavine: 1 rumenjak - 1 žlica blage gorčice - 1 čajna žlička kisa - 250 ml olivnega ali sončničnega olja - sol in poper.
Rumenjak, gorčico, kis, sol in poper damo v skledo iz nerjavečega jekla z nameščeno metlico za stepanje in pokrovom. Izberemo hitrost 1. Zaženemo metlico in začnemo dodajati olje v tankem curku. Po 10 sekundah prestavimo na maksimalno hitrost. Ko se olje zmeša z zmesjo, mešamo še nadaljnjih 30 sekund.
Namig: Po želji se lahko doda nariban strok česna. Zaradi boljših rezultatov naj bodo vse sestavine sobne temperature.
Opomba: shranjujte v hladilniku in porabite v 24 urah.

BELI KRUH

Sestavine (za en hlebec mase 800 g): 500 g bele krušne moke - 300 ml mlačne vode - 10 g posušenega pekovskega kvasa - 10 g soli.
Moko, sol in posušeni kvas vstavimo v skledo iz nerjavečega jekla. Namestimo kavelj za gnetenje in pokrov ter gnetemo nekaj sekund pri hitrosti 1. Dodamo mlačno vodo skozi odprtino v pokrovu. Gnetemo osem minut. Testo pustimo počivati pri sobni temperaturi približno pol ure. Testo nato ročno oblikujemo v kepo. Testo v obliki kepe damo na pekač, ki ga pred tem namažemo z maslom in posipamo z moko. Testo ponovno pustimo vzhajati pri sobni temperaturi za približno eno uro. Pečico segrejemo na 240 °C. Na vrhu hlebca naredimo z ostrim rezilom nekaj zarez in ga premažemo z mlačno vodo. V pečico vstavimo majhno posodo napolnjeno z vodo: na kruhu se bo tako naredila zlata skorja. Pečemo 40 minut pri 240 °C.
Namig: Pekovski kvas ne sme priti v neposreden stik s sladkorjem ali soljo, ker to onemogoči delovanje kvasa.

KRHKO TESTO

Sestavine (za testnato osnovo mase 350 g): 200 g navadne moke - 100 g masla - 50 ml vode - ščepec soli.
Moko, maslo in sol vstavimo v skledo iz nerjavečega jekla. Namestimo kavelj za gnetenje in pokrov ter gnetemo nekaj sekund pri hitrosti 1. Medtem, ko aparat deluje, dodamo mlačno vodo. Aparat pustimo delovati, dokler se testo ne izoblikuje v obliko kepe. Testo pokrijemo z oprijemljivo folijo in ga pustimo počivati na hladnem mestu vsaj za eno uro, preden ga zvaljamo in damo peči.

ROGLJIČEK

Sestavine (za 6 oseb): 250 g bele krušne moke - 5 g soli - 25 g sladkorja - 100 g masla - 2 celi jajci in 1 rumenjak - 3 žlice mlačnega mleka - 2 žlici vode - 1 posušeni pekovski kvas.
Moko vsujemo v skledo iz nerjavnega jekla in naredimo dve vdolbinici: v prvo damo sol in sladkor, v drugo pa kvas, mlačno mleko in vodo. Soli in kvasa ne smemo dati skupaj, ker kvas v stiku s soljo reagira slabo. Dodamo jajca ter kavelj za gnetenje in pokrov. Hitrost nastavimo na 1 in gnetemo 15 sekund, nakar hitrost nastavimo na 2 in gnetemo 2 minuti in 45 sekund. Brez ustavljanja aparata približno eno minuto dodajamo maslo, ki ne sme biti preveč mehko (pol ure pred uporabo ga pustimo na sobni temperaturi). Nadaljujemo z gnetenjem pet minut pri hitrosti 2 in nato še pet minut pri hitrosti 3. Testo pokrijemo in ga pustimo vzhajati dve uri pri sobni temperaturi; nato testo ročno močno obdelujemo z udarjanjem ob skledo. Testo pokrijemo, ga vstavimo v hladilnik in pustimo vzhajati za nadaljnji dve uri, nakar ga zopet ročno obdelujemo z udarjanjem ob skledo. Testo nato pokrijemo z oprijemljivo folijo, ga vstavimo v hladilnik in pustimo vzhajati čez noč. Naslednji dan premažemo posodo za peko rogljičkov z maslom in jo posujemo z moko. Testo oblikujemo v kepo. Postavimo ga v posodo za peko in pustimo vzhajati na toplem, dokler testo ne napolni posode (dve do tri ure). Posodo postavimo v pečico, segreto na 180 °C, in pustimo peči 25 minut.
Namig: Dodajo se lahko koščki čokolade ali glazirano sadje.

SLANA ŠTRUČKA

Sestavine (za 6 oseb): 200 g navadne moke - 4 jajca - 11 g pecilnega praška - 100 ml mleka - 50 ml olivnega olja - 12 na soncu sušenih paradižnikov - 200 g feta sira - 15 izkoščičenih zelenih oliv - ščepec curryja v prahu (neobvezno) - sol in poper.

Pečico segrejemo na 180 °C. Pekač namažemo z maslom in posujemo z moko. V skledi iz nerjavečega jekla z nameščenim mešalnikom in pokrovom zmešamo moko, jajca in pecilni prašek, najprej pri hitrosti 1, ki jo nato povečamo na 3. Dodamo olivno olje in mleko ter mešamo eno minut in pol. Hitrost zmanjšamo na 1 in dodamo posušene paradižnike (narezane na koščke), kocko feta sira, zelene olive (narezane na koščke) in curry v prahu. Začinimo. Zmes vstavimo v pekač in ga damo v pečico za 30 do 40 minut, odvisno od pečice. Štruco prebodemo z nožem, da bi preverili, ali je gotova.

Namig: Feta sir se lahko nadomesti z mozzarelo in doda se lahko nekaj sesekljanih lističev bazilike.

ČOKOLADNA TORTA

Sestavine (za 8 oseb): 200 g kakovostne jedilne čokolade - 150 g sladkorja v prahu - 125 g navadne moke - 125 g zmehčanega masla - 4 jajca - 200 ml tekoče smetane (smetana za stepanje) - 100 g mletih mandljev (neobvezno) - 1 vrečka vanilijevega sladkorja (neobvezno) - 11 g pecilnega praška - ščepec soli.

Pečico segrejemo na 180 °C. Na pari ali v mikrovalovni pečici stopimo čokolado, narezano na koščke, s 3 žlicami vode. Med mešanjem postopoma dodajamo maslo, da dobimo gladko čokoladno zmes. Pustimo, da se ohladi. Ločimo rumenjake od beljakov. Beljake damo na stran. Rumenjake, stopljeno čokolado, smetano, sladkor, vanilijev sladkor, mlete mandlje in preostanek masla damo v skledo iz nerjavečega jekla z nameščenim mešalnikom in pokrovom. 20 sekund mešamo pri hitrosti 1. Hitrost povečamo na 2 in skozi odprtino v pokrovu dodamo moko, pomešano s kvasom. Z aparatom mešamo približno dve minuti, dokler ne dobimo gladkega testa. Testo položimo v večjo skledo. Beljake in ščepec soli damo v očiščeno posodo iz nerjavečega jekla z nameščeno metlico za stepanje. Beljak stepamo eno minuto in 45 sekund pri hitrosti 5, nato prestavimo na največjo hitrost in mešamo še 30 sekund. Čokoladni zmesi z lopatico previdno dodamo stepene beljake. Vse skupaj vlijemo v posodo za peko tort, ki jo pred tem premažemo z maslom in posujemo z moko. Posodo damo v pečico, segreto na 180 °C, in pečemo 25 minut.

Namig: Torta se lahko postreže s crème anglaise (glej recept za „plavajoče otoke“) ali vanilijevim sladoledom.

Več receptov najdete na strani www.moulinex.com

Hvala što ste izabrali ovaj aparata namenjen isključivo za pripremu hrane i upotrebu u domaćinstvu.

OPIS

A - Blok motora
- **A1** Elektronski regulator brzine
- **A2** Dugme za deblokiranje multifunkcionalne glave **(A3)**
- **A3** Multifunkcionalna glava
- **A4** Brzi izlaz (činija miksera / centrifuga / dodatak za mlevenje)
- **A5** Sigurnosni poklopac
- **A6** Izlaz za dodatke za mešenje i mućenje (dodatak za mešenje, dodatak za mućenje, dodatak za mešanje)
- **A7** Prostor za odlaganje kabla

B - Sklop posude
- **B1** Posuda od nerđajućeg čelika
- **B2** Poklopac

C - Dodaci za mešanje i mućenje
- **C1** Dodatak za mešenje
- **C2** Dodatak za mešanje
- **C3** Dodatak za mućenje

D - Posuda blendera (u zavisnosti od modela)
- **D1** Posuda
- **D2** Poklopac
- **D3** Zatvarač za doziranje

E - Držač dodataka (u zavisnosti od modela)

F - Mlin za meso (u zavisnosti od modela)
- **F1** Metalno telo
- **F2** Zavrtanj
- **F3** Nož
- **F4** Rešetka sa velikim rupama
- **F5** Rešetka sa malim rupama
- **F6** Navrtka
- **F7** Potiskivač
- **F8** Tacna

G - Dodatak za seckanje povrća (u zavisnosti od modela)
- **G1** Telo dodatka za seckanje i rendanje
- **G2** Potiskivač
- **G3** Dodatak za seckanje
- **G4** Dodatak za krupno rendanje
- **G5** Dodatak za sitno rendanje
- **G6** Dodatak za rendanje

H - Sokovnik (u zavisnosti od modela)
- **H1** Potiskivač
- **H2** Poklopac
- **H3** Rotacioni filter
- **H4** Telo sokovnika
- **H5** Nastavak za sipanje
- **H6** Poluga za blokiranje

AKTIVIRANJE APARATA

- Pre prve upotrebe aparata, operite sve dodatke toplom vodom i deterdžentom (osim adaptera (E): pogledajte paragraf čišćenje.
- Stavite aparat na ravnu, čistu i suvu površinu, proverite da li se dugme regulatora (A1) nalazi u položaju „0", a zatim uključite aparat u struju.
- Imate nekoliko mogućnosti za puštanje aparata u rad:
  - **Isprekidani rad (u intervalima):** Okrenite dugme regulatora (A1) na položaj „pulse" za rad u intervalima za bolju kontrolu pripremanja smese.
  - **Neprekidni rad:** Okrenite dugme regulatora (A1) u željeni položaj od „1" do „max" u zavisnosti od smese koja se priprema. Rad aparata možete menjati u toku pripreme.
- Za zaustavljanje aparata, vratite dugme (A1) u položaj „0".

  Važno: Aparat će moći da se aktivira samo ako su poklopac (A5) i glava (A3) blokirani. Ako odblokirate poklopac (A5) i/ili glavu (A3) tokom rada, aparat će se odmah zaustaviti. Ponovo blokirajte poklopac i/ili glavu, vratite dugme regulatora (A1) u položaj „0", a zatim normalno pustite aparat u rad biranjem željene brzine.

  Ovaj kuhinjski aparat je opremljen mikroprocesorom koji kontroliše i analizira snagu rada. **U slučaju preopterećenja, aparat će se zaustaviti sam**. Da biste ponovo pokrenuli aparat, izvadite deo sastojaka i vratite dugme regulatora (a1) u položaj „0". Ostavite aparat da se odmori nekoliko minuta. Zatim možete izabrati željenu brzinu da biste dovršili pripremu smese.

Numerisanje paragrafa odgovara numerisanju uokvirenih šema.

1 - MEŠANJE / MEŠENJE / „LUPANJE“ / MEŠANJE GLATKIH SMESA / MUĆENJE

Zavisno od vrste namirnica, posuda od nerđajućeg čelika (B1) i njen poklopac (B2) vam omogućavaju da pripremite do 1,8 kg laganog testa.

KORIŠĆENI DODACI:
- Posuda od nerđajućeg čelika (B1).
- Poklopac (B2).
- Dodatak za mešenje (C1) ili dodatak za mešanje (C2) ili dodatak za mućenje (C3).

1.1 - MONTIRANJE DODATAKA
- Pritisnite dugme (A2) da biste odblokirali multifunkcionalnu glavu (A3) i podignite je do tačke otpora.
- Blokirajte posudu od nerđajućeg čelika (B1) (u smeru kazaljki na satu) na aparat i stavite sastojke.
- Stavite željeni dodatak (C1, C2 ili C3) na izlaz (A6), uglavite ga i okrenite četvrtinu kruga suprotno od smera kazaljki na satu da biste blokirali dodatak u ležištu.
- Vratite multifunkcionalnu glavu (A3) u horizontalni položaj: pritisnite dugme (A2) i ručno spustite multifunkcionalnu glavu (A3) dok se ne blokira (vraćanje dugmeta (A2) u početni položaj).
- Kliznim pokretom stavite poklopac (B2) na posudu od nerđajućeg čelika (B1).
  Napomena: Upotreba poklopca nije obavezna. On otklanja opasnost prskanja ili izletanja namirnica.
- Proverite da li je poklopac (A5) dobro blokiran (u smeru kazaljki na satu) na brzom izlazu (A4).

1.2 - PUŠTANJE U RAD
Pokrenite aparat okretanjem dugmeta regulatora (A1) u željeni položaj, u zavisnosti od recepta.
- Aparat istog trenutka počinje da radi.
  Možete dodavati namirnice kroz otvor na poklopcu (B2) tokom pripreme.
- Za zaustavljanje aparata, vratite dugme (a1) u položaj „0“.

Saveti:
- **Mešenje**
  - Koristite dodatak za mešenje (C1) **sa brzinom „1“**. Možete mesiti do 500 g brašna (npr. beli hleb, integralni hleb, masno testo, sipko testo, …).
  - Maksimalno vreme korišćenja : 13 minuta .
- **Mešanje**
  - Koristite dodatak za mešanje (C2) **sa brzinama od „1“ do „max“**.
  - Možete mešati do 1,8 kg laganog testa (testo za keks...).
  - Maksimalno vreme korišćenja : 13 minuta .
  - **Nikada ne koristite dodatak za mešanje (C2) za mešenje teških testa.**
- **„Lupanje“ / mešanje glatkih smesa / mućenje**
  - Koristite dodatak za mućenje (C3) **sa brzinama od „1“ do „max“**.
  - Možete pripremati: majonez, sos od belog luka i ostale soseve, „ulupana“ belanca (do 8 belanaca), šlag (do 500 ml)…
  - Maksimalno vreme korišćenja : 10 minuta .
  - **Nikada ne koristite dodatak za mućenje (C3) za mešenje teških testa ili mešanje lakih testa.**

1.3 - DEMONTIRANJE DODATAKA
- Sačekajte da se aparat potpuno zaustavi.
- Skinite poklopac (B2).
- Pomoću dugmeta (A2), odblokirajte multifunkcionalnu glavu (A3) i podignite je u gornji položaj.
- Deblokirajte dodatak (C1), (C2) ili (C3) na multifunkcionalnoj glavi tako što ćete gurati dodatak prema glavi i okrenuti ga za četvrtinu kruga u smeru kazaljki na satu.
- Skinite posudu od nerđajućeg čelika.

2 - UJEDNAČAVANJE/MEŠANJE/MIKSIRANJE (U ZAVISNOSTI OD MODELA)

U zavisnosti od vrste namirnica, blender (D) vam omogućava da pripremite do 1,5 l gustih smesa i 1,25 l tečnih smesa.

KORIŠĆENI DODACI:

- Posuda blender (D).

2.1 - MONTIRANJE DELOVA

- Namestite multifunkcionalnu glavu (A3) u horizontalni položaj: pritisnite dugme (A2) i ručno spustite multifunkcionalnu glavu (A3) dok se ne blokira (vraćanje dugmeta (A2) u početni položaj).
- Deblokirajte sigurnosni poklopac (A5) brzog izlaza (A4) okrećući ga suprotno od smera kazaljki na satu, a zatim ga skinite.
- Proverite da li je aparat potpuno zaustavljen pre nego što blokirate posudu blendera (D).
- Blokirajte posudu blendera (D) na izlaz (A4), okrećući je u smeru kazaljki na satu.
- Stavite namirnice u posudu blendera i blokirajte poklopac (D2) na kome je zatvarač za doziranje (D3), okrećući ga suprotno od smera kazaljki na satu.

2.2 - PUŠTANJE U RAD

- Pokrenite aparat okrećući dugme regulatora (A1) u željeni položaj u zavisnosti od recepta (od brzine 4 do Mak ili „Pulse"). Za bolju kontrolu miksiranja i bolje ujednačavanje smese, koristite položaj „Pulse".
  Tokom pripreme možete dodavati namirnice kroz otvor zatvarača za doziranje (d3).
- Za zaustavljanje aparata, vratite dugme (a1) u položaj „0".
  - Maksimalno vreme korišćenja : 3 minuta .

Saveti:

Možete pripremati:

- dobro miksirane čorbe, velute sos, kompote, milkšejk, koktele.
- lagana testa (palačinke, uštipci, voćni kolač ...).
- Prilikom miksiranja, ako sastojci ostanu zalepljeni za zidove činije, zaustavite aparat, čekajte potpuno zaustavljanje aparata, skinite posudu miksera, skinite sastojke na sečiva, koristeći špatule, a zatim vratite posudu miksera na mesto da biste nastavili sa pripremom.

- Nikada popunite blendera sa tečnošću ključanja .
- Ne koristite blender prazna .
- Uvek koristite blendera sa poklopcem.
- Nikada ne skidajte poklopac pre potpunog zaustavljanja jedinice .
- U posudi mikserom, uvek stavite tečni sastojke pre čvrstih sastojaka .

2.3 - DEMONTIRANJE DODATKA

- Sačekajte da se aparat potpuno zaustavi pre nego što skinete posudu blendera tako što ćete je deblokirati okretanjem suprotno od smera kazaljki na satu i vratite na mesto poklopac (A5) blokirajući ga na izlazu (A4) (u smeru kazaljki na satu).

3 - MLEVENJE (U ZAVISNOSTI OD MODELA)

KORIŠĆENI DODACI:

- Držač dodataka (E)
- Sklopljena glava mlina za meso (F)

3.1 - POSTAVLJANJE ADAPTERA ZA MLEVENJE

- Pritisnite dugme (A2) da biste odblokirali multifunkcionalnu glavu (A3) i podignite je do tačke otpora.
- Postavite adapter (E) i blokirajte ga okretanjem suprotno od smera kazaljki na satu, tako da izlaz bude u produžetku aparata.
- Vratite multifunkcionalnu glavu (A3) u horizontalni položaj ponovnim pritiskom na dugme (A2).

3.2 - SKLAPANJE GLAVE DODATKA ZA MLEVENJE

- Uhvatite telo (F1) za cev, postavljajući širi otvor na gore.
- Stavite zavrtanj (F2) (prvo dugačku osovinu) u telo (F1).
- Postavite nož (F3) na kratku osovinu koja viri iz zavrtnja (F2), usmeravajući oštre ivice prema spolja.
- Stavite izabranu rešetku (F4 ili F5) na nož (F3), tako što ćete uklopiti dva ispusta sa dva ureza na telu (F1).
- Jako zavrnite navrtku (F6) na telo (F1) u smeru kazaljki na satu, ali je nemojte blokirati.
- Proverite kako je montirano. Osovina ne sme imati zazor, niti se okretati oko svoje ose. U suprotnom, ponovite prethodne postupke.

3.3 - POSTAVLJANJE GLAVE MLINA ZA MESO NA APARAT

- Postavite sklopljenu glavu mlina za meso (F) nagnutu u desno, nasuprot izlazu adaptera (E), uklopite dva šiljka na glavi dodatka za mlevenje sa dva ureza na adapteru. Gurnite glavu dodatka za mlevenje do kraja u adapter, a zatim vratite cev glave dodatka za mlevenje u vertikalni položaj dok se ne blokira, okrećući je suprotno od smera kazaljki na satu.
- Stavite demontažnu tacnu (F8) na cev.

3.4 - PUŠTANJE U RAD, SAVETI I DEMONTIRANJE

- Proverite da li je sigurnosni poklopac (A5) blokiran (u smeru kazaljki na satu) na brzom izlazu (A4).
- Ispred aparata stavite posudu za prihvatanje smese.
- Pokrenite aparat okretanjem regulatora (A1) **na brzinu „3“ ili „4“**.
- Ubacujte meso u cev komad po komad uz pomoć potiskivača (F7). **Nikada potiskujte hranu prstima ili kuhinjskim priborom**.
  - Možete da kotlet do 3 kg mesa .
  - Maksimalno vreme korišćenja : 10 minuta .
- Neka se ohladi potpuno svoj aparata pre upotrebe .
- Da bi se aparat zaustavio, okrenite regulator u položaj „0“ i čekajte potpuno zaustavljanje aparata.
- Odblokirajte glavu dodatka za mlevenje u suprotnom smeru od smera montiranja.

Saveti:

- Pripremite celu količinu namirnica koje treba samleti (kad se radi o mesu, skinite kosti, hrskavicu i žile i isecite meso na komadiće od oko 2x2 cm).
- Proverite da li se meso dobro odmrzlo.
- Na kraju mlevenja možete ubaciti nekoliko komadića hleba kako bi svo mleveno meso izašlo.

4 - RENDANJE / SECKANJE (U ZAVISNOSTI OD MODELA)

KORIŠĆENI DODACI:

- Držač dodataka (E)
- Sklopljeni dodatak za seckanje povrća (G)
- Dodaci (u zavisnosti od modela)

4.1 - MONTIRANJE DODATAKA

- Pritisnite dugme (A2) da biste odblokirali multifunkcionalnu glavu (A3) i podignite je do tačke otpora.
- Postavite adapter (E) i blokirajte ga okretanjem suprotno od smera kazaljki na satu, tako da izlaz bude u produžetku aparata.
- Vratite multifunkcionalnu glavu (A3) u horizontalni položaj, ponovnim pritiskom na dugme (A2).
- Proverite da li je sigurnosni poklopac (A5) blokiran (u smeru kazaljki na satu) na brzom izlazu (A4).
- Postavite dodatak za mlevenje i seckanje (G1) nagnut u desno, nasuprot izlazu adaptera (E), uklopite dva zareza na dodatku sa dva ureza na adapteru. Gurnite ga do kraja, a zatim vratite cev dodatka za seckanje u vertikalni položaj dok se ne blokira, okrećući je suprotno od smera kazaljki na satu.
- Stavite izabrani dodatak u držač i proverite da li je dobro namešten.

4.2 - PUŠTANJE U RAD I SAVETI

- Ispred aparata stavite posudu za gotovu smesu.
- Pokrenite aparat okretanjem regulatora (A1) na brzinu „3“ za sečenje i na brzinu „4“ za rendanje.

- Ubacite namirnice u cev dodatka i koristite potiskivač (G2). **Nikada ne gurajte sastojak prstima ilikuhinjskim priborom**.
  - Se može pripremiti do 2 kg hrane.
  - Maksimalno vreme korišćenja : 10 minuta .
- Da bi se aparat zaustavio, okrenite regulator u položaj „0“ i čekajte potpuno zaustavljanje aparata.
- Deblokirajte dodatak za seckanje i rendanje okretanjem suprotno od smera kazaljki na satu.
- Pomoću dodataka možete pripremati:
  - Krupno rendanje (G4) / sitno rendanje (G5): šargarepu, celer, krompir, sir,...
  - Krupno seckanje (G3): krompir, šargarepu, krastavac, jabuke, cveklu,...
  - Rendanje (G6): krompir, parmezan...

5 - SOKOVNIK ZA VOĆE I POVRĆE (U ZAVISNOSTI OD MODELA)

KORIŠĆENI DODACI:

- Sklopljen sokovnik (H).

5.1 - MONTIRANJE SOKOVNIKA

- Postavite filter (H3) na sredinu tela sokovnika (H4).
- Blokiranje poklopca: okrenite suprotno od smera kazaljki na satu i blokirajte poklopac (H2) na telo prihvatne posude (H4) (u položaju zatvorenog katanca).
- Opšte blokiranje: gurnite ručku za blokiranje (H6) u položaj zatvorenog katanca.

5.2 - POSTAVLJANJE SOKOVNIKA NA APARAT

- Namestite multifunkcionalnu glavu (A3) u horizontalni položaj: pritisnite dugme (A2) i ručno spustite multifunkcionalnu glavu (A3) dok se ne blokira (vraćanje dugmeta (A2) u početni položaj).
- Odblokirajte poklopac (A5) i skinite ga sa izlaza (A4) okrećući ga suprotno od smera kazaljki na satu.
- Pre nego što blokirate centifugu (H), proverite da li je aparat potpuno zaustavljen.
- Blokirajte montirani sokovnik na izlaz (A4), okrećući je u smeru kazaljki na satu, tako da se izlaz za nastavak za sipanje nalazi u ravni aparata.
- Uglavite nastavak za sipanje (H5) na telo sokovnika (H4).
- Uverite nastavak za sipanjé (H5) je otvoren.

5.3 - PUŠTANJE U RAD I SAVETI

- Stavite veliku čašu ispod nastavka za sipanje (H5).
- Pokrenite aparat okretanjem regulatora (A1) na brzinu „3“.
- Isecite voće i/ili povrće na komade.
- Ubacite ih u cev poklopca (H2) i polako ih gurajte pomoću potiskivača (H1). **Nikada ne gurajte prstima ili kuhinjskim priborom**.
- Nikada ne obrađujte više od 5 puta 500 g namirnica uzastopno, dok ne pustite aparat da se potpuno odmori.
  - Maksimalno vreme korišćenja : 10 minuta .
- Da bi aparat bio efikasniji, očistite filter posle svakih 300 g sastojaka.
- **Važno:** Kada je telo prihvatne posude za pulpu puno, zaustavite aparat i ispraznite telo prihvatne posude.
- Da bi se aparat zaustavio, okrenite regulator u položaj „0“ i čekajte potpuno zaustavljanje aparata.
- **Sačekajte da se rotacioni filter potpuno zaustavi pre nego što skinete sokovnik sa aparata**.
- Da biste skinuli sokovnik, odblokirajte ga okrećući ga suprotno od smera kazaljki na satu.
- Postavite polugu za blokiranje (H6) u položaj otvorenog katanca. Otvorite poklopac (u položaju otvorenog katanca). Onda možete da izvadite filter (H3) da bi ga očistili i ispraznili telo prihvatne posude (H4).

Saveti:

- Možete praviti sokove od: šargarepe, paradajza, jabuka, grožđa, malina...
- Oljuštite voće sa debelom korom, izvadite koštice, izrežite srednji deo ananasa.
- Iz nekog voća i povrća se ne može iscediti sok: banane, avokado, kupine, određene sorte jabuka, itd...
- Možete pripremati sokove od različitog voća i povrća, a da ne čistite svaki put sokovnik; ukusi se ne mešaju, dovoljno je sipati malo vode u sokovnik između dva različita soka i pustiti ga da radi da bi se oprao.

- Sokove popijte ubrzo nakon pravljenja, a dodajte limunov sok ako ih čuvate nekoliko sati na hladnom.

6 - PODEŠAVANJE DUŽINE KABLA

Radi pogodnije upotrebe ili radi odlaganja, možete smanjiti dužinu kabla gurajući ga u unutrašnjost bloka motora (a) kroz otvor na zadnjoj strani (A7).

7 - VEOMA SITNO MLEVENJE MALIH KOLIČINA (U ZAVISNOSTI OD MODELA)

KORIŠĆENI DODATAK:
- Sklopljeni dodatak za mlevenje.

Sa mini-dodatkom za mlevenje možete:
- Za nekoliko sekundi samleti impulsnim radom: suve smokve, suve kajsije...
  Količina/maksimalno vreme: 100 g / 5 s.
  Ovaj dodatak za mlevenje nije predviđen za tvrde namirnice poput kafe.

ČIŠĆENJE

- Isključite aparat iz struje.
- Ne potapajte blok motora (A) ni adapter (A) u vodu, niti ih stavljajte pod tekuću vodu. Brišite ih suvom ili navlaženom krpom.
- Radi lakšeg čišćenja, dodatke operite odmah nakon upotrebe. Potpuno demontirajte glavu dodatka za mlevenje. **Pažljivo rukujte svim sečivima, jer vas mogu povrediti**.
- Operite, isperite i obrišite dodatke: mogu se prati u mašini za pranje posuđa, osim svih metalnih delova glave dodatka za mlevenje: telo (F1), zavrtanj (F2), nož (F3), rešetke (F4 i F5), navrtka (F6).
- Rešetke (F4) i (F5), kao i nož (F3), moraju ostati masni. Da biste ih zaštitili, namažite ih jestivim uljem.

Korisni saveti:
- U slučaju da vam neke namirnice (šargarepa, narandža) oboje dodatke, istrljajte dodatke krpom natopljenom jestivim uljem, a zatim čistite na uobičajen način.
- Posuda blendera (D): U posudu blendera sipajte toplu vodu i malo deterdženta za pranje posuđa. Zatvorite poklopcem. Postavite je na aparat i pritisnite "Pulse" funkciju. Kada skinete posudu, isperite je tekućom vodom i ostavite da se osuši (prevrnutu).

ODLAGANJE

Ne držite aparat u vlažnom okruženju.

AKO APARAT NE RADI, ŠTA DA RADITE?

Ako aparat ne radi, proverite sledeće:
- Da li je aparat uključen u struju.
- Da li je svaki dodatak blokiran.
- Položaj dugmeta Drive (A1) : vrati poziciju " 0 " , a zatim ponovo izaberite željenu brzinu.

Ovaj kuhinjski aparat je opremljen mikroprocesorom koji kontroliše i analizira snagu rada. U slučaju preopterećenja, aparat će se zaustaviti sam. Da biste ponovo pokrenuli aparat, izvadite deo sastojaka i vratite dugme regulatora (a1) u položaj „0“. Ostavite aparat da se odmori nekoliko minuta. Zatim možete izabrati željenu brzinu da biste dovršili pripremu smese.

Aparat i dalje ne radi? Obratite se ovlašćenom centru (vidi listu u servisnoj knjižici).

UKLANJANJE MATERIJALA AMBALAŽE I APARATA



Ambalaža sadrži isključivo materijale bezopasne za životnu sredinu, koji se mogu baciti u skladu sa važećim propisima o recikliranju.
Ukoliko želite da bacite aparat, kontaktirajte centar za recikliranje takvih proizvoda.

DODACI

Možete personalizovati svoj aparat i nabaviti kod vašeg distributera ili u ovlašćenom servisu sledeće dodatke:

- Posuda od nerđajućeg čelika
- Poklopac za posudu od nerđajućeg čelika
- Dodatak za mešenje
- Dodatak za mešanje
- Dodatak za mućenje
- Posuda miksera
- Sokovnik
- Dodatak za mlevenje
- Držač dodataka
- Glava dodatka za mlevenje
- Dodatak za sečenje povrća:
  - sečenje
  - krupno rendanje
  - sitno rendanje
  - rendanje
- Dodaci za testeninu
- Coulis dodatak
- Valjak za testeninu

Pažnja: nijedan dodatak vam ne može biti prodat ako ne pokažete uputstvo za upotrebu ili kupljeni aparat.

RECEPTI

ŠANTILI KREM
Sastojci (za 6/8 osoba): 25 cl veoma hladne slatke pavlake - 50 g šećera u prahu.
Stavite pavlaku i šećer u prahu u posudu od nerđajućeg čelika sa dodatkom za mućenje i poklopcem. Pustite aparat da radi na brzini 4 dva minuta, a zatim na maksimalnoj brzini tri i po minuta.

MAJONEZ
Sastojci: Sastojci: 1 žumance - 1 kašika blagog senfa - 1 kašičica sirćeta - 250 ml maslinovog ili suncokretovog ulja - so i biber.
Stavite žumance, senf, sirće, so i biber u posudu od nerđajućeg čelika sa dodatkom za mućenje i poklopcem. Izaberite brzinu 1. Uključite aparat i počnite da dodajete ulje u tankim mlazevima. Posle 10 sekundi, povećajte na maksimalnu brzinu. Kada se ulje sjedini sa smesom, pustite aparat da radi još 30 sekundi.
Savet: Dodajte rendani čen belog luka, ako je pogodan za vaš recept. Za najbolje rezultate, svi sastojci treba da budu na sobnoj temperaturi.
Napomena : Imajte u frižideru i konzumirati u roku od 24 sata.

BELI HLEB
Sastojci (za jednu okruglu veknu od 800 g): 500 g belog hlebnog brašna - 300 ml mlake vode - 10 g suvog pekarskog kvasca - 10 g soli.
Stavite brašno, so i suvi kvasac u posudu od nerđajućeg čelika. Postavite dodatak za testo i poklopac i pustite u rad nekoliko sekundi na brzini 1. Dodajte mlaku vodu kroz otvor na poklopcu. Mesite osam minuta. Ostavite testo da odstoji na sobnoj temperaturi oko pola sata. Zatim zamesite testo ručno u loptu. Stavite loptu testa na pleh podmazan puterom i pospite brašnom. Pustite da raste po drugi put na sobnoj temperaturi oko sat vremena. Prethodno zagrejte rernu na 240 °C. Napravite zareze na vrhu vekne oštrim sečivom i premažite mlakom vodom. Stavite malu posudu punu vode u rernu: ovo pomaže da se na hlebu formira zlatna kora. Pecite 40 minuta na 240 °C.
Savet: Pekarski kvasac ne bi trebalo nikada da dođe u direktan dodir bilo sa šećerom ili solju, koji sprečavaju da kvasac deluje.

PRHKO TESTO

Sastojci (za podlogu kolača od 350 g): 200 g brašna - 100 g putera - 50 ml vode - jedan prstohvat soli.

Stavite brašno, puter i so u posudu od nerđajućeg čelika. Postavite dodatak za testo i poklopac i pustite u rad nekoliko sekundi na brzini 1. Dodajte mlaku vodu dok aparat radi. Pustite aparat da radi sve dok testo ne oformi loptu. Ostavite testo da odstoji na hladnom mestu, pokriveno providnom kuhinjskom folijom, najmanje sat vremena pre mešenja i pečenja.

BRIOŠ

Sastojci (za 6 osoba): 250 g belog hlebnog brašna - 5 g soli - 25 g šećera - 100 g putera - 2 cela jaja i 1 žumance - 3 kašike mlakog mleka - 2 kašike vode - 1 suvi pekarski kvasac.

Stavite brašno u posudu od nerđajućeg čelika i napravite dva udubljenja: stavite so i šećer u jedno, a kvasac, mlako mleko i vodu u drugo. So i kvasac ne treba dodavati zajedno, jer kvasac loše reaguje na dodir sa solju. Dodajte jaja i postavite dodatak za testo i poklopac. Izaberite brzinu 1 i mesite 15 sekundi, a zatim na brzini 2 dva minuta i 45 sekundi. Bez zaustavljanja aparata, sjedinite puter za jedan minut, koji ne treba da bude previše mekan (ostavite ga na sobnoj temperaturi pola sata pre upotrebe). Nastavite mešenje pet minuta na brzini 2, a onda pet minuta na brzini 3. Pokrijte testo i ostavite ga da raste dva sata na sobnoj temperaturi, a zatim energično ručno mesite testo lupajući ga u činiji. Pokrijte testo i ostavite da raste još dva sata u frižideru; mesite testo ponovo ručno lupajući ga u činiji. Zatim pokrijte providnom kuhinjskom folijom i ostavite testo da raste preko noći u frižideru. Sledećeg dana, podmažite pleh za brioš puterom i pospite brašnom. Oblikujte testo u loptu. Stavite ga u pleh i ostavite da raste na toplom mestu dok testo ne napuni pleh (dva do tri sata). Stavite ga u rernu na 180 °C i ostavite da se peče 25 minuta.

Savet: Dodajte čokoladne komadiće ili kandirano voće.

PIKANTNA VEKNA

Sastojci (za 6 osoba): 200 g običnog brašna - 4 jaja - 11 g praška za pecivo - 100 ml mleka - 50 ml maslinovog ulja - 12 sušenih paradajza - 200 g feta sira - 15 zelenih maslina bez koštica - malo karija u prahu (po želji) - so i biber.

Prethodno zagrejte rernu na 180 °C. Podmažite pleh i pospite brašnom. U posudi od nerđajućeg čelika sa dodatkom za mućenje i poklopcem, pomešajte brašno, jaja i prašak za pecivo, počinjući na brzini 1, a zatim povećavajući do brzine 3. Dodajte maslinovo ulje i mleko i mešajte jedan i po minut. Smanjite na brzinu 1 i dodajte sušeni paradajz (iseckan na komadiće), feta sir u kockicama, zelene masline (isečene na komade) i kari u prahu. Začinite. Sipajte smesu u pleh i stavite u rernu 30 do 40 minuta, u zavisnosti od rerne. Probušite nožem da biste proverili da li je vekna pečena.

Savet: Zamenite feta sir mocarelom i dodajte nekoliko iseckanih listova bosiljka.

KOLAČ OD RASTOPLJENE ČOKOLADE

Sastojci (za 8 osoba): 200 g kvalitetne obične čokolade - 150 g kristal šećera - 125 g običnog brašna - 125 g mekanog putera - 4 jaja - 200 ml slatke pavlake - 100 g mlevenih badema - 1 kesicu vanilin šećera (po želji) - 11 g praška za pecivo - 1 prstohvat soli.

Prethodno zagrejte rernu na 180 °C. U posudi nad toplom vodom ili u mikrotalasnoj rerni, rastopite čokoladu isečenu na komade sa 3 kašike vode. Uz mešanje, postepeno dodajte puter po malo u isto vreme da bi dao glatku čokoladnu smesu. Sačekajte da se ohladi. Odvojite žumanca od belanaca. Odvojite belanca na stranu. Stavite žumanca, rastopljenu čokoladu, šlag, šećer, vanilin šećer, mlevene bademe i ostatak putera u posudu od nerđajućeg čelika sa dodatkom za mućenje i poklopcem. Pustite da se izmeša 20 sekundi na brzini 1. Povećajte na brzinu 2 i dodajte brašno pomešano sa kvascem kroz otvor u poklopcu. Pustite aparat da radi oko dva minuta dok se ne dobije glatko testo. Stavite na stranu u veliku činiju. Stavite belanaca i malo soli u čistu posudu od nerđajućeg čelika sa dodatkom za mućenje. Mutite belanca na brzini 5 za minut i 45 sekundi, a zatim na maksimalnoj brzini 30 sekundi. Pomoću špatule, pažljivo dadajte umućena belanca u čokoladnu smesu. Sipajte u podmazan pleh za kolače, posut brašnom. Pecite u rerni na 180 °C 25 minuta.

Savet: Ovaj kolač je izuzetno ukusan kada se služi uz engleski krem (videti recept za šnenokle) ili kugle sladoleda od vanile.

Za više recepata, posetite www.moulinex.com

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

الجزائر ALGERIA	(0)41 28 18 53	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
ARGENTINA	0800-122-2732	2 años 2 years	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3° C1425DTK Capital Federal Buenos Aires
ՀԱՅԱՍՏԱՆ ARMENIA	(010) 55-76-07	2 տարի 2 years	ԶԱՕ "Գրուպպա ՍԵԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16Ա, շենք 3
AUSTRALIA	02 97487944	1 year	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7635, Silverwater NSW 2128
ÖSTERREICH AUSTRIA	01 890 3476	2 Jahre 2 years	SEB ÖSTERREICH GmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd, Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge
البحرين BAHRAIN	17716666	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
BANGLADESH	8921937	1 year	www.tefal.com
БЕЛАРУСЬ BELARUS	017 2239290	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
BELGIQUE BELGIE BELGIUM	070 23 31 59	2 ans 2 jaar 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
BOSNA I HERCEGOVINA	Info-linija za potrošače 033 551 220	2 godine 2 years	SEB Developpement Predstavništvo u BiH Vrazova 6/I 71000 Sarajevo
BRASIL BRAZIL	11 2915-4400	1 ano 1 year	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433, Pompéia, São Paulo/SP
БЪЛГАРИЯ BULGARIA	0700 10 330	2 години 2 years	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД бул. България 81 В, ет. 5 1404 София
CANADA	1-800-418-3325	1 an 1 year	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON. M1V 3N8
CHILE	12300 209207	2 años 2 years	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, Piso 5, Oficina 501 Santiago

COLOMBIA	18000919288	2 años 2 years	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira, Cajica Cundinamarca
HRVATSKA CROATIA	01 30 15 294	2 godine 2 years	SEB mku & p d.o.o. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb
ČESKÁ REPUBLIK CZECH REPUBLIC	731 010 111	2 roky 2 years	Groupe SEB ČR s.r.o. Futurama Business Park (budova A) Sokolovská 651/136a 186 00 Praha 8
DANMARK DENMARK	44 663 155	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27, 2750 Ballerup
EESTI ESTONIA	668 1286	2 aastat 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa
مصر EGYPT	الخط الساخن: 16622	سنة واحدة 1 year	جروب سب ايجيبت طريق 14 مايو - سموحة الإسكندرية – مصر
SUOMI FINLAND	09 622 94 20	2 vuotta 2 years	Groupe SEB Finland Kutojantie 7, 02630 Espoo
FRANCE Continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	09 74 50 47 74	1 an 1 year	GROUPE SEB France Service Consommateur Tefal 112 Ch. Moulin Carron, TSA 92002 69134 ECULLY Cedex
DEUTSCHLAND GERMANY	0212 387 400	2 Jahre 2 years	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5, 63067 Offenbach
ΕΛΛΑΔΑ GREECE	2106371251	2 χρόνια 2 years	SEB GROUPE ΕΛΛΑΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 T.K. 145 64 K. Κηφισιά
香港 HONG KONG	8130 8998	1 year	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon, Hong-Kong
MAGYARORSZÁG HUNGARY	06 1 801 8434	2 év 2 years	GROUPE SEB CENTRAL EUROPE Kft. Távíró köz 4 2040 Budaörs
INDONESIA	+62 21 5793 6881	1 year	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor Jl. Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia
ITALIA ITALY	199207354	2 anni 2 years	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano
日本 JAPAN	0570 077 772	1 year	株式会社グループセブジャパン 〒144-0042 東京都大田区羽田旭町11-1 羽田クロノゲート事務棟5F
الأردن JORDAN	5665505	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com

ҚАЗАҚСТАН KAZAKHSTAN	727 378 39 39	2 жыл 2 years	ЖАК «Группа СЕБ- Восток» 125171, Москау, Ленинградское шоссе, 16А, 3 үй
한국어 KOREA	1588-1588	1 year	(주)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 청계천로 35 서린빌딩 2 층 110-790
الكويت KUWAIT	24831000	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
LATVJA LATVIA	6 616 3403	2 gadi 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
لبنان LEBANON	4414727	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
LIETUVA LITHUANIA	5 214 0057	2 metai 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
LUXEMBOURG	0032 70 23 31 59	2 ans 2 years	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus
МАКЕДОНИЈА MACEDONIA	(02) 20 50 319	2 години 2 years	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo Str., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София, България
MALAYSIA	603-7710 8000	2 years	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E. Malaysia
MEXICO	(01800) 112 8325	1 año 1 year	Groupe S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegacion Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.
MOLDOVA	(22) 929249	2 ani 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
NEDERLAND The Netherlands	0318 58 24 24	2 jaar 2 years	GROUPE SEB NEDERLAND B.V. De Schutterij 27 3905 PK Veenendaal
NEW ZEALAND	0800 700 711	1 year	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland
NORGE NORWAY	815 09 567	2 år 2 years	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup

سلطنة عمان OMAN	24703471	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
PERU	441 4455	1 año 1 year	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima
POLSKA POLAND	801 300 420 koszt jak za połączenie lokalne	2 lata 2 years	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b, 02-703 Warszawa
PORTUGAL	808 284 735	2 anos 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa
قطر QATAR	4448-5555	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
REPUBLIC OF IRELAND	01 677 4003	1 year	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin
ROMÂNIA ROMANIA	0 21 316 87 84	2 ani 2 years	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 Bucureşti
РОССИЯ RUSSIA	495 213 32 30	2 года 2 years	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3
المملكة العربية السعودية SAUDI ARABIA	920023701	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
SRBIJA SERBIA	060 0 732 000	2 godine 2 years	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd
SINGAPORE	6550 8900	1 year	GROUPE SEB SINGAPORE Pte Ltd. 59 Jalan Pemimpin, #04-01/02 LAY Building, Singapore 577218
SLOVENSKO SLOVAKIA	233 595 224	2 roky 2 years	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Cesta na Senec 2/A 821 04 Bratislava
SLOVENIJA SLOVENIA	02 234 94 90	2 leti 2 years	SEB d.o.o. Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR
SOUTH AFRICA	0100202222	1 year	GS South Africa Building 17, PO BOX 107 The Woodlands Office Park, 20 Woodlands Drive, Woodmead 2080
ESPAÑA SPAIN	902 31 24 00	2 años 2 years	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban, 08018 Barcelona
SRI LANKA	115400400	1 year	www.tefal-me.com
SVERIGE SWEDEN	08 594 213 30	2 år 2 years	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUPE SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby

SUISSE SCHWEIZ **SWITZERLAND**	**044 837 18 40**	2 ans 2 Jahre 2 years	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg
ประเทศไทย **THAILAND**	**02 769 7477**	2 years	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Petchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320
TÜRKIYE **TURKEY**	**216 444 40 50**	2 YIL 2 years	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok., No: 28 K.12 Maslak
الإمارات العربية المتحدة **UAE**	**8002272**	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com
U.S.A.	**800-395-8325**	1 year	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road, Millville, NJ 08332
Україна **UKRAINE**	**044 300 13 04**	2 роки 2 years	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна
UNITED KINGDOM	**0345 602 1454**	1 year	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA
VENEZUELA	**0800-7268724**	2 años 2 years	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas
VIETNAM	**08 38645830**	2 năm 2 years	Vietnam Fan Joint Stock Company 29 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city
اليمن **YEMEN**	**1264096**	سنة واحدة 1 year	www.tefal-me.com

INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: . . . . / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Vásárlás dátuma / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupoje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς / Գնման ամսաթիվ / [illegible] / 購買日期 / 購入日 / 구입 일자 / [illegible]

Product reference: . . . . / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Модел / Κωδικός προϊόντος / Մոդել / [illegible] / 產品編號 / 製品番号 / 제품명 / [illegible] / [illegible]

Retailer name & address: . . . . / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele și adresa vânzătorului / Pardavėjo pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Típusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume și adresă vânzător / Názov a adresa predajce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ của hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговски обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / [illegible] / 零售商的店名和地址 / 販売店名、住所 / 소매점 이름과 주소 / [illegible] / [illegible]

Distributor stamp . . . . / Cachet distributeur / Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ștampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko prodejce / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ștampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը / [illegible] / 零售商的蓋印 / 販売店印 / 販売店印 / 소매점 직인 / [illegible] / [illegible]

EN	6 - 13
NL	14 - 21
ES	22 - 29
TR	30 - 38
DA	39 - 46
NO	47 - 54
SV	55 - 62
FI	63 - 70
PL	71 - 78
ET	79 - 86
LT	87 - 94
LV	95 - 102
BG	103 - 110
BS	111 - 118
CS	119 - 126
HU	127 - 134
HR	135 - 142
RO	143 - 150
SK	151 - 159
SL	160 - 168
SR	169 - 176

Ref. 8080014221 - 07/2014